



przepisy.pl

Kurczak z papryką i chorizo



Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- kielbasa chorizo - 100 gramów
- papryki - 3 sztuki
- pomarańcza - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- oliwa z oliwek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso i kielbasę chorizo pokrój w drobną kostkę, a oczyszczoną paprykę w cienkie paski.
2. Zetrzyj skórkę z pomarańczy i wyciśnij sok z połowy. Szczypiorek drobno posiekaj.
3. Wymieszaj mięso, chorizo z papryką, skórką i sokiem z pomarańczy oraz 2/3 szczypiorku. Dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek, dopraw Przyprawą do złotego kurczaka Knorr.
4. Na patelni rozgrzej kolejne 2 łyżki oliwy. Smaż mieszankę porcjami, na patelni, około 7 minut z każdej strony, do momentu, kiedy mięso będzie miękkie. Podawaj posypane resztą szczypiorku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl