



przepisy.pl

Kurczak z sosem pomarańczowym z chili



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- pomarańcze - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- kolendra - 0.5 pęczków
- sok pomarańczowy - 1 szklanka
- olej - 4 łyżki
- do podania biały ryż ugotowany na sypko

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i rozbij lekko tłuczkiem, aby miało grubość nie większą niż 2 cm.
2. Zetrzyj skórkę z dwóch pomarańczy, a następnie wyciśnij sok.
3. Fix Knorr wymieszaj z olejem, łyżką soku pomarańczowego i otartymi skórkami. Następnie natrzyj mieszanką przypraw mięso.
4. Smaż mięso na patelni około 10 minut, odwracając je co jakiś czas.
5. W tym czasie oba rodzaje soku pomarańczowego gotuj w rondelku, aż połowa wyparuje.
6. Mięso połóż na talerzu. Cały sos, który powstał podczas smażenia, wlej do soku pomarańczowego i ponownie zagotuj.
7. Gotowym sosem polej mięso. Podawaj z białym ryżem ugotowanym na sypko. Na końcu posyp całe danie posiekanym chili i świeżą kolendrą.

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