



przepisy.pl

## Mekykański kurczak pod pierzynką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- ciasto filo - 1 sztuka
- woda - 250 mililitrów
- czerwona fasola z puszki - 100 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka, paprykę oraz cebulę pokrój w kostkę. Począwszy od cebuli, wszystko razem przesmaż na rozgrzanej oliwie.
2. Do mięsa wlej 250 ml wody, dodaj fasolę, kukurydzę oraz Fix Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj 10 minut. Pod koniec dodaj pokrojoną kolendrę.
3. Gotową potrawę nałóż do bulionówek i ustaw na blasze do pieczenia. Na wierzchu każdego z naczynek ułóż pognieciony w dłoniach kawałek ciasta filo.
4. Blachę z bulionówkami wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 10 minut. Danie podawaj gorące.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)