



przepisy.pl

Orientalny kurczak z ciecierzycą i warzywami po indyjsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczka - 500 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ciecierzycyca z puszki - 1 opakowanie
- miód - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- olej - 1 łyżka
- woda - 350 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka, cukinię i paprykę z mniejsze kawałki, a ciecierzycę odcedź i przepłucz wodą.
2. Pokrój kurczaka w kawałki i podsmaż na rozgrzanym oleju. Jak będzie rumiany dodaj warzywa i smaż jeszcze 5-6 minut.
3. Fix Knorr wymieszaj z 350 ml wody lub bulionu. Wlej sos do kurczaka i gotuj 8-10 minut.
4. Danie dopraw miodem, sosem sojowym oraz posiekaną natką pietruszki. Gotowego kurczaka podawaj z ugotowanym ryżem lub makaronem.

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