



przepisy.pl

Pałeczki z kurczaka z fasolą w ketchupie

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- woda - 0.5 szklanek
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pałki z kurczaka - 4 sztuki
- ketchup pikantny - 0.5 szklanek
- biała fasola w sosie własnym z puszki - 1 opakowanie
- małe papryczki chili - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Pałki natrzyj Przyprawą do kurczaka Knorr. Obsmaż je na rozgrzanym oleju na rumiano.
2. Papryczki wypestkuj i posiekaj. Wrzuć na tłuszcz obok kurczaka i podsmaż. Przełóż do rondla z grubym dnem.
3. Na patelnię wlej wodę i zagotuj. Przelej do rondelka z kurczakiem.
4. Dodaj ketchup. Duś na małym ogniu pod uchyloną pokrywką przez 15 minut.
5. Dołóż odsączoną z zalewy fasolkę. Duś kolejne 10 minut. Serwuj w miseczkach posypane natką pietruszki z podgrzаныmi tortillami.

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