



Pasta arabska

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso kurczaka - 250 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- migdały - 50 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- bułka tarta - 4 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 łyżka
- śmietanka - 0.5 szklanek
- sok z połowy cytryny
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka przełóż do rondla, zalej wodą i dodaj Bulion na włoszczyźnie Knorr. Gotuj do miękkości po czym schłódź.
2. Bułkę zalej śmietanką, a następnie pozostaw na pół godziny. Kurczaka drobno pokrój. Migdały i orzechy drobno posiekaj.
3. Wymieszaj mięso, namoczoną bułkę, pieprz, sok z cytryny i oliwę.
4. Następnie dodaj migdały, orzechy i majonez. Wymieszaj i schłódź.

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