



przepisy.pl

Pierś kurczaka w warzywach z makaronem

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron (najlepiej świderki) - 300 gramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- marchewka - 1 sztuka
- pół małej cebuli
- puszka zielonego groszku - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- korzeń pietruszki - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 łyżka
- oliwa do smażenia
- bazylia
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę i oprósź ją Przyprawą do kurczaka Knorr.
2. Marchewkę, cebulę, pietruszkę i selera pokrój w drobną kostkę.
3. Mięso usmaż na rozgrzanej oliwie na patelni. Dodaj warzywa i smaż wszystko razem przez kilka minut, mieszając cały czas.
4. Zmniejsz ogień i dolej szklankę wody. Zagęść sos Zasmażką błyskawiczną jasną Knorr, dokładnie mieszając. Podgrzewaj jeszcze jakiś czas, mieszając.
5. Dodaj pół puszki groszku, wymieszaj. Przypraw mięso bazylią. Na talerz wykładamy porcję makaronu i polewamy go sosem warzywnym z mięsem.

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