



przepisy.pl

## Pierś z kurczaka z kielkami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pojedyncza pierś z kurczaka - 1 sztuka
- kielki - mieszanka ( rzodkiewka , fasokla mun , cieciora itp ) - 1 szklanka
- por biała część - 0.5 sztuk
- pomidor - 0.5 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- sos chilli z limonką - 2 łyżki
- otarta skórka cytrynowa - 0.5 łyżeczek
- makaron ryżowy ( z tych grubszych ) - 15 dekagramów
- świeża kolendra - 4 łyżki
- miód - 1 łyżeczka
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka oraz pora pokrój w cienkie paski. Polej olejem, (2 łyżki), sosem chilli i przyprawą Knorr. Wymieszaj i zostaw na 15 minut.
2. W woku rozgrzej pozostały olej i wrzuć kurczaka razem z marynatą. Smaż mieszając aż się zrumieni.
3. Makaron zalej ciepłą wodą i odstaw do namoczenia. Jak zmięknie odcedź go.
4. Do podsmażonego kurczaka wrzuć kielki, skórkę z cytryny i połowę natki kolendry. Pomidor pokrój w drobną kostkę i dorzuć do woka. Duś 5 minut. Dopraw do smaku miodem. Teraz dodaj makaron, chwilę wymieszaj i natychmiast podawaj posypane pozostałą kolendrą.

---

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)