



przepisy.pl

Piersi z kurczaka z makaronem po indyjsku

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- makaron wstążki - 200 gramów
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- kapusta pekińska - 200 gramów
- marchew - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżeczki
- sos chilli - 2 łyżeczki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz, pokrój w kostkę i oprósź Marynatą do kurczaka Knorr. Podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Kapustę, paprykę i marchewki obierz i pokrój w kostkę, podduś do miękkości.
3. Makaron ugotuj, odcedź i podsmaż.
4. Dodaj wraz z mięsem do podduszonych warzyw, wymieszaj. Dopraw sosami chili i sojowym.

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