



przepisy.pl

Półksiężycy kapusty gotowane z kurczakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta - 1 sztuka
- piersi z kurczaka - 1 sztuka
- ziele angielskie - 5 sztuk
- liść laurowy - 1 sztuka
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 2 szczypty
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka myjemy, osuszamy, kroimy w mniejsze kawałki, oprószamy przyprawami i wrzucamy na dno dużego garnka. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie.
2. Kapustę oczyszczamy z zewnętrznych liści, kroimy na pół, odkrajamy głąb a następnie kroimy kapustę w ósemki. Tak przygotowane kawałki kapusty układamy jeden obok drugiego w garnku.
3. Wszystko zalewamy szklanką wody i dusimy pod przykryciem aż kapusta będzie miękka.

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