



przepisy.pl

Potrawka z kurczaka i słodkiej papryki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z piersi kurczaka - 750 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- pietruszka świeża - 2 łyżki
- grzyby - 250 gramów
- Rama Classic** - 1 łyżka
- papryka słodka - 1 sztuka
- chudy boczek - 4 plastry
- mleko - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka na paski. Drobno posiekaj czosnek i pietruszkę. Pokrój grzyby, słodką paprykę i boczek.
2. Zrumień mięso kurczaka, smażąc je na 1 łyżce Ramy przez około 5 minut. Odstaw na bok. Połóż na patelnię bekon i smaż go przez 4 minuty. Dodaj czosnek i grzyby. Smaż jeszcze przez 3–4 minuty.
3. Dodaj 150 ml wody, mleko i żeby danie było idealnie doprawione Kostką do mięs pieczeniową Knorr. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień, a następnie gotuj na małym ogniu przez 5 minut. Z powrotem włóż mięso na patelnię i gotuj jeszcze przez 5 minut. Dodaj pietruszkę i wymieszaj. Przed podaniem dopraw świeżym mielonym pieprzem.

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