



przepisy.pl

Potrawka z kurczaka z dymką i groszkiem po indyjsku



Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 500 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- woda lub bulion - 350 mililitrów
- cebula dymka - 1 sztuka
- mrożony groszek - 1 szklanka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka

 30 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka na kawałki i podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Paprykę pokrój w mniejsze kawałki i dodaj do kurczaka.
3. Cebulkę, zielone i białe części posiekaj i dodaj do mięsa.
4. Fix Knorr wymieszaj z wodą lub bulionem i wlej na patelnię.
5. Wszystko gotuj 5 minut, dodaj groszek i kontynuuj gotowanie kolejne 4 minuty. Gotowe danie podawaj z ryżem lub ziemniakami.

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