



przepisy.pl

Potrawka z piersi kurczaka rozmarynowa



Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- żółta papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ryż - 200 gramów
- świeżo mielony pieprz - 1 szczypta
- olej lub oliwa - 4 łyżki
- duża cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Fix Soczysty kurczak z patelni z papryką i rozmarynem Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zawartość Fixu Knorr wymieszaj z 3 łyżkami oliwy i 1 łyżką wody. Piersi z kurczaka umyj, umieść w torebce do smażenia, odstaw na 10 minut, po czym połóż na średnio rozgrzanej patelni i smaż około 10 minut, odwracając pierś co jakiś czas. Zdejmij, wyjmij z torebki. Pokrój na kawałki.
2. Papryki, cebule pokrój na plasterki. Ugotuj ryż na sypko. Bulion z kury zalej szklanką gorącej wody.
3. Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy, dodaj cebule, zeszklij, następnie dodaj papryki i podsmaż przez 5 minut. Dodaj upieczone piersi, podlej bulionem z kury, dopraw świeżo zmielonym pieprzem, pozwól aby płyn trochę odparował.
4. Gotową potrawkę podaj z ryżem, posypaną natką.

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