



Ratatui a'la Gousto

przepisy.pl



Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 20 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- puszka ananasa - 1 sztuka



45 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę, dopraw Przyprawą do kurczaka Knorr i odstaw na 10 minut.
2. W tym czasie pokrój paprykę w kostkę. Dzieci mogą Ci pomóc, używając plastikowych sztućców.
3. Cebulę pokrój samodzielnie. Cukinię przekrój wzdłuż na ćwiartki. Wytnij pestki, a pozostałą część pokrój w kostkę.
4. Na patelni podsmaż kurczaka. Gdy się zrumieni dodaj cebulę, a następnie pozostałe warzywa.
5. Po chwili smażenia rozprowadź w wodzie Fix Knorr, po czym dodaj go na patelnię i duś przez około 7 minut.
6. Na koniec pokrój w kostkę ananasa i dodaj do całości. Gotowe danie podawaj np. z ryżem.

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