



przepisy.pl

Smażona pierś z kurczaka z kaszą gryczaną oraz surówką z marchwi i kapusty białej



Składniki:

- pierś z kurczaka bez skóry - 0.5 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 1 łyżeczka
- kasza gryczana - 50 gramów
- mała marchewka - 1 sztuka
- posiekana biała kapusta - 80 gramów
- sok z cytryny - 1 łyżeczka

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



30 minut



1 osoba



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Umyj mięso i osusz. Dopraw przyprawą Knorr do złotego kurczaka. Smaż na patelni z Ramą smaź jak szef kuchni.
2. Ugotuj kaszę według instrukcji na opakowaniu.
3. Umyj warzywa. Marchew zetrzyj na tarce z dużymi oczkami. Kapustę drobno posiekaj.
4. Wymieszaj w miseczce warzywa z sokiem z cytryny.
5. Wyłóż wszystkie elementy potrawy na talerz.

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