



Sos z kurczakiem i cukinią

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- Naturalnie Smaczne Sos sałatkowy Włoski z suszonymi pomidorami Knorr** - 1 sztuka
- parmezan - 3 łyżki
- olej - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- bulion drobiowy - 2 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka, paprykę i cukinię pokrój na kawałki średniej wielkości. Cebulę i czosnek drobno posiekaj.
2. Rozgrzej olej na patelni, dodaj oprószonego solą i pieprzem kurczaka i smaż do zrumienienia. Dodaj warzywa, oprócz czosnku. Smaż całość 3 minuty. Dodaj czosnek i koncentrat, smaż 30 sekund. Wrzuć Sos Sałatkowy Włoski Knorr i zalej składniki płynem. Duś na małym ogniu około 20 minut lub do miękkości składników i zgęstnienia sosu. Posyp parmezanem, wymieszaj. Jeśli sos jest za rzadki, dodaj więcej sera.
3. Podawaj z makaronem, ryżem lub ziemniakami.

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