



# Thai Satay & Shrimps

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- duże krewetki - 7 sztuk
- piersi z kurczaka - 300 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- ryż w torebce - 2 sztuki
- chińska mieszanka warzywna - 1 opakowanie
- curry w proszku - 2 łyżki
- garam masala - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 10 sztuk
- starty świeży imbir - 1 sztuka
- pieprz cytrynowy - 2 łyżeczki

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

## Sposób przygotowania:

1. Piersi myjemy i oczyszczamy. Następnie kroimy na mniejsze kawałeczki, kostki. Mieszmamy w przyprawach (imbir, pieprz, curry, garam masala, czosnek 3 ząbki utarte, 1 łyżka oliwy, 2 łyżki Fix do potraw chińskich Knorr) i odkładamy do lodówki na godzinę.
2. Po tym czasie nakłuwamy mięsko na patyczki szaszłykowe. I smażymy na rozgrzanej patelni, bez dodatku tłuszczu.
3. Mieszanekę warzyw chińskich wrzucamy na rozgrzaną głęboką patelnię z dodatkiem 1 łyżki oliwy oraz ze 200 ml wody wraz z pozostałą zawartością Fix Knorr i jedną kostką rosółową.
4. Ryż gotujemy wedle zaleceń na opakowaniu i dodajemy do warzyw chińskich. Pod koniec doprawiamy przyprawami.
5. Krewetki płuczemy. Nacieramy je imbirem. Odkładamy do lodówki na 30 minut. Czosnek i pietruszkę drobno siekamy.
6. Na patelni rozpuszczamy masło i dodajemy pietruszkę z czosnkiem następnie krewetki. Smażymy kilka minetek. Zdejmujemy krewetki z patelni a pozostały czosnek i pietruszkę prażymy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)