



przepisy.pl

Udka z kurczaka w orzechowym sosie



Składniki:

- pałeczki z kurczaka - 700 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- świeży imbir - 10 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 200 gramów
- czerwona cebula - 100 gramów
- olej rzepakowy - 50 mililitrów



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka oprósz przyprawą Knorr, obsmaż na tłuszczu, dodaj pokrojone w paseczki czerwoną paprykę, czerwoną cebulę i imbir
2. Wszystko razem smaż chwilę. Kurczaka podlej 100 mililitrami wody i duś pod przykryciem 15 minut, aż woda prawie zupełnie odparuje.
3. Fix wymieszaj z wodą w proporcjach podanych na opakowaniu i zalej nim kurczaka w garnku, gotuj około 3 minut. Udka serwuj na ryżu ugotowanym oddzielnie.

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