



Składniki:

- filet kurczaka - 500 gramów
- mleko kokosowe - 6 łyżek
- cebula mała - 1 sztuka
- papryczka jalapeno marynowana - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 szczypty
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Fix Stripsy z kurczaka z sosem BBQ Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Filety z piersi kurczaka umyj. Z jednej strony oprusz przyprawa do kurczaka Knorr. Cebule pokrój w piórka, papryczke jalapeno w drobna kostkę. Filet ułóż w żaroodpornym naczyniu przyprawioną stroną w dół.
2. Posyp kostka czosnkową, cebulą i papryczką. Polej mlekiem kokosowym. Włóż do nagrzanego piekarnika na 10- 12 minut
3. Kiedy mleko kokosowe zredukuje swoją objętość, kurczaka wyjmij z piekarnika i posyp 1/2 paczki Chruperów. Zapiekaj jeszcze 8- 10 minut