



przepisy.pl

## Ziemniaczane placki z kurczakowym leczo



 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- pieczarki - 1 szklanka
- piersi z kurczaka - 500 gramów
- ketchup - 3 łyżki
- jabłko duże, czerwone - 1 sztuka
- tymianek suszony - 1 szczypta
- mąka - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- olej do smażenia - 1 szklanka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- Fix Soczysty kurczak z patelni w ziołach z cytrynową nutą Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę umyć, wydrążyć i pokroić w kostkę. Pieczarki umyć i pokroić w plasterki. Kurczaka pokroić w kostkę i posypać przyprawą Fix soczysty kurczak z patelni.
2. Do garnka z wodą 500ml dodać bulionetkę pieczeniową oraz warzywa, kurczaka, doprawić ketchupem i tymiankiem. Gotować około 20 minut pod przykryciem, przed końcem wrzucić umyte, pokrojone w kostkę jabłko. Następnie zagęścić mąką rozprowadzoną w sosie i zagotować ciągle mieszając.
3. Fix Chrupiące placki wymieszać z wodą oraz jajkiem i odstawić na 10 minut. Smażyć na patelni z olejem z obu stron na złoty kolor. Gotowe placki podawać z leczo kurczakowym. Smacznego:)

---

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)