

Kurczak curry z ryżem i kolorowymi warzywami

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **5149**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 400 g piersi z kurczaka
- 300 g fasolki szparagowej zielonej
- 280 g kukurydzy z puszki
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 cebula
- 2 torebki ryżu parabolicznego (1 szklanka)
- 1 łyżka curry
- koperek
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka kroimy w kostkę, dodajemy curry, szczyptę soli, mieszamy i wstawiamy do lodówki na godzinę.
Fasolkę szparagową kroimy w nieduże kawałki ok. 2 cm, gotujemy w osolonym wrzątku do miękkości i odcedzamy.
Kukurydzę odcedzamy z zalewy. Paprykę kroimy w kostkę.
Cebulę kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na oleju. Dodajemy pierś, smażymy na rumiano i przekładamy na talerzyk (nadmiar oleju wylewamy). Na tej samej patelni zagotowujemy 1 szklankę wody, wsypujemy ryż, solimy i gotujemy na małym ogniu do miękkości od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby dolewamy wody. Kiedy ryż będzie już miękki dodajemy kurczaka, fasolkę, paprykę, kukurydzę i garść posiekanego koperku. Wszystko razem mieszamy i doprawiamy do smaku, chwilę podgrzewając na patelni. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: