

Kurczak z warzywami i ryżem



Autor: **Katrinaa**

Przepisów: **80** Ocena: **890**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 0,5 kg pieczarek
- 1 papryka
- 1 cukinia
- fasolka szparagowa
- puszka kukurydzy
- puszka groszku
- 2 woreczki ryżu
- sól, pieprz, bazylija, oregano
- papryka mielona
- przyprawa do kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić i podsmażyć. Pieczarki pokroić w plasterki i podsmażyć. Dodać do nich paprykę. Po chwili smażenia dodać fasolkę szparagową, następnie groszek i kukurydzę, na koniec pokrojoną cukinię. W między czasie ugotować ryż. Do warzyw dodać usmażonego kurczaka, całość przyprawić solą, pieprzem, mieloną papryką, ziołami oraz startym czosnkiem. Chwilę razem dusić. Na talerz wyłożyć porcję ryżu, na to kurczaka z warzywami. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: