

# Leczo warzywne z kurczakiem i ryżem



Autor: **Kasiek189**  
Przepisów: **284** Ocena: **2554**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 300 g ryżu (u mnie jaśminowy)
- 600 g kurczaka
- 4 cukinie
- 4 papryki (polecam 2 żółte, 2 czerwone)
- 1 duża cebula
- puszka pomidorów krojonych
- sól, pieprz, majeranek
- 4 łyżki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy. Mięso kroimy w kostkę, przyprawiamy i smażymy na tłuszczu. Zdejmujemy z patelni.
- 2 Wszystkie warzywa kroimy w grubą kostkę, cebulę w piórka. Cebulę jako pierwszą podsmażamy na oleju, następnie dodajemy resztę warzyw, przyprawiamy i dusimy ok 10 minutach. Po tym czasie dodajemy mięso i pomidory z puszki, dusimy kolejne 10 minut, doglądając aby warzywa nie zrobiły się za miękkie.

## Twoje notatki do przepisu: