

# Pomidorowa zupa z kurczakiem i ryżem



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2380** Ocena: **52793**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Marynata :
- 1/2 łyżeczki otartej skórki z cytryny
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki sosu rybnego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka drobno zmielonego pieprzu
- szczypta pieprzu cayenne
- 2 filety z piersi kurczaka
- 2 łyżki wytrawnego sherry
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju z orzeszków ziemnych
- 1 szklanka zielonego groszku
- koperek
- 100 g ryżu jaśminowego
- 1,2 l bulionu warzywnego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Skórkę cytrynową, przeciśnięty przez praskę czosnek, sos rybny i sojowy, pieprz czarny i Cayenne mieszamy.  
Filety z kurczaka kroimy na 5 cm paski, wkładamy do marynaty.  
Sherry mieszamy z miodem i sokiem z cytryny.  
Na rozgrzanym oleju smażymy kurczaka, dodajemy sos i lekko redukujemy.  
Ryż gotujemy na sypko.  
Podsmażone filety z kurczaka zalewamy gorącym bulionem, dodajemy koncentrat pomidorowy, groszek, zagotowujemy. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.  
Podajemy z ryżem i posiekanym koperkiem.



Twoje notatki do przepisu:

