

Ryżowe danie z kurczakiem



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **809** Ocena: **50112**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- ryż biały długoziarnisty 100 g
- dwie podwójne piersi z kurczaka
- przyprawy do mięsa: sól, pieprz, curry, przyprawa do drobiu, czosnek granulowany
- papryka czerwona 1 szt, cebula 1 szt
- pół puszki groszku konserwowego
- pół puszki kukurydzy
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu. Piersi z kurczaka pokroić w grubą kostkę, posypać przyprawami, podsmażyć na oliwie z oliwek. Usmażone mięso połączyć z ryżem, dodać groszek i kukurydzę. Pokrojoną w kostkę paprykę podsmażyć razem z cebulą (piórka) na tej samej patelni, na której smażyliśmy kurczaka. Gdy papryka troszkę zmięknie, a cebula stanie się szklista, dodać je do ryżu. Całość wymieszać, doprawić do smaku. Podawać na ciepło lub na zimno.
Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: