



przepisy.pl

Kolorowe risotto z kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z piersi kurczaka - 200 gramów
- gotowa mrożona mieszanka warzywna (np. z papryką lub cukinią) - 400 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr**
- biała cebula - 1 sztuka
- ryż arborio - 200 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr**
- starty żółty ser - 3 łyżki
- śmietana - 4 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- masło - 20 gramów
- woda - 550 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno pokrój i podsmaż ją w szerokim rondlu na rozgrzanej oliwie wraz z surowym ryżem, przez 1 minutę.
2. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę, oprósź Przyprawą do kurczaka Knorr i obsmaż na patelni.
3. Do podsmażonego ryżu wlej 300 mililitrów wody oraz jedną bulionetkę Knorr. Duś całość około 12 minut.
4. Następnie dodaj mieszankę warzyw, kurczaka, zióła prowansalskie oraz 250 mililitrów wody i duś kolejne 6 minut.
5. Pod koniec duszenia dodaj starty żółty ser, śmietanę oraz masło. Energicznie mieszaj i odstaw z ognia na kilka minut. Natychmiast podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl