



przepisy.pl

Risotto z kurczakiem i warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 2 szklanki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- dowolna mrożona mieszanka warzywna
- woda - 4 szklanki
- pieprz
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- tarty parmezan

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmażaj ryż w garnku na łyżce oleju, do momentu, kiedy stanie się szklisty.
2. Rozpuść kostki Rosołu z kury Knorr w 4 szklankach wrzącej wody, po czym wlej do ryżu.
3. Pokrój pierś z kurczaka w paski. Dopraw solą i pieprzem oraz ostrą papryką. Następnie podsmaż przez około 3 minuty.
4. Dodaj mięso wraz z mrożonką do ryżu. Duś pod przykryciem (na małym ogniu) do czasu, gdy cała woda wsiąknie w ryż.
5. Podawaj posypane tartym parmezanem. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

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