



przepisy.pl

## Chinese please :)))) - czyli kurczak, ryż i warzywka



60 minut 2 osoby Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- ryż we woreczku - 1 sztuka
- rosółek Drobiowy Winiary - 2 sztuki
- kurkuma - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- przyprawa grillowa - 1 szczypta
- przyprawa kebab - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie jest banalne na początek obieramy warzywa i kroimy je na paski o długości mniej więcej 2 cm. Następnie rozpuszczamy rosółek i warzywa wraz z rosółkiem dajemy na patelnię i podsmażamy, aż warzywka będą średnio miękkie.
2. Kolejnym etapem jest przygotowanie piersi z kurczaka. Kroimy ją w 2 centymetrowe paski, a następnie w kostkę. Przygotowaną pierś nacieramy następującą miksturą :rosółkiem z łyżką stołową oliwy z oliwek, a także z przyprawami pieprzem, solą, przyprawą grillową i kebab i dodajemy 3 ząbki czosnku - wyciśnięte. Tak natarte mięso zostawiamy na około 15 minut i następnie możemy dodać do warzyw i smażyć, aż mięso będzie gotowe i warzywa miękkie.
3. W międzyczasie nastawiamy wodę na ryż. Do wody dodajemy oliwę, sól i kurkumy małą łyżeczkę. Gdy ryż się ugotuje mięso też już powinno być gotowe, więc pozostaje tylko przygotować talerze i nakładamy ryż a na niego mięso z warzywami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)