



przepisy.pl

Jarzębinowa Dama z jaśminem

 90 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- maggi - 1 szczypta
- kurkuma - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- opakowanie mrożonek - 1 sztuka
- śmietanka 18% - 250 mililitrów
- jarzębina - 1 sztuka
- woreczek jaśminowego ryżu - 3 sztuki
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój wzdłuż na 1 centymetrową szerokość. Jarzębinę wymieszaj z kilkoma łyżkami oliwy i świeżo zmielonym pieprzem. Każdy pasek zamocz w jarzębinie i skręć, po czym ułóż świderki na blasze, na papierze do pieczenia.
2. Rozgrzej piec do 180 stopni i wstaw piersi na 15 minut. Po 15 minutach włącz grill i grilluj piersi kolejne 10 minut.
3. Na gorącą oliwę wrzuć ryż i podsmaż aż stanie się jakby przeźroczysty. Dolej około pół szklanki wody i dodaj pieprz, trochę vegety i maggi oraz pół łyżeczki kurkumy.
4. Po wchłonięciu wody dolej kolejne pół szklanki i powtarzaj tę czynność przez około 10-12 minut. Po 12 minutach wlej śmietankę i poczekaj aż zacznie się redukować i wówczas na ostatnią minutę, dwie wrzuć mrożone warzywa.

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