



# Kurczak z makaronem ryżowym, sosem jogurtowym i pietruszką

przepisy.pl



## Składniki:

- makaron ryżowy - 200 gramów
- mięso z udek kurczaka - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- siekana natka pietruszki - 2 łyżki
- jogurt grecki - 150 mililitrów
- bulion warzywny - 150 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  3 osoby  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Mięso z 2 udek kurczaka kroimy na mniejsze kawałki. W misce przygotowujemy marynatę z oleju, kostki rosółowej Knorr i mini kostki - pietruszka Knorr, rozkruszamy kostki, mieszamy i wkładamy do miski pokrojone mięso, dokładnie mieszamy aż mięso pokryje się marynatą i wstawiamy na ok. 1 godzinę do lodówki.
2. Rozgrzewamy patelnię grillową, wykładamy na nią kurczaka i grillujemy po ok. 4 minut z każdej strony.
3. W międzyczasie przygotowujemy ryżowy makaron, którego nie gotujemy tylko zalewamy wrzątkiem, w którym leży 3 minuty, następnie go odcedzamy na durszlaku i dodajemy do kurczaka, posypujemy to siekaną natką pietruszki. Hartujemy jogurt grecki wrzącą zupą jarzynową i wlewamy na patelnię z kurczakiem i makaronem, doprowadzamy do wrzenia i chwilę gotujemy, makaron z kurczakiem przekładamy na talerze, dekorujemy natką.

---

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)