



przepisy.pl

Kurczak z ryżem i rodzynkami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 25 dekagramów
- ryż biały - 10 dekagramów
- cebula - 2 sztuki
- mleczko kokosowe - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- bulion drobiowy - 100 mililitrów
- płatki migdałowe - 20 gramów
- rodzynki - 30 gramów
- cynamon - 5 łyżeczek
- papryka ostra - 5 łyżeczek
- curry - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Gotujemy ryż. Kurczaka kroimy na drobne kawałki, następnie podsmażamy. Dodajemy czosnek i przyprawy. Kurczaka zalewamy bulionem, jogurtem oraz mlekiem kokosowym.
2. Gdy mięso zmięknie, dodajemy ugotowany ryż.
3. Dodajemy poszatkowaną cebulę oraz rodzynki, najlepiej Bakalland. Prażone bakalie dodajemy do uprzednio usmażonego kurczaka z ryżem. Całość mieszamy.

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