



przepisy.pl

Kurczak z ryżem z Krzywonosi

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż torebka - 2 sztuki
- pierś z kurczka - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- pieczarki - 10 sztuk
- Sos słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- pędy bambusa - 0.5 szklanek
- sos chilli - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj i odstaw.
2. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Papryki umyj i pokrój na cienkie paski.
3. W woku rozgrzej oliwę i wrzuć wszystkie pokrojone warzywa. Smaż ok. 7 minut, często mieszając, po czym wyjmij warzywa i odstaw.
4. Pieczarki pokrój w półksiężycy i podsmaż ok. 6 minut.
5. Kurczaka pokrój na małe paski i wrzuć do pieczarek. Smaż kolejne 10 minut uważając, aby się nie przypalił.
6. Do woka ponownie wrzuć cebulę i papryki oraz wlej sos w słoiku Knorr oraz sos chilli. Całość zagotuj i podawaj z ryżem posypane pędami bambusa.

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