



przepisy.pl

Kurczak zapiekany z ryżem



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Papryka czerwona duża - 1 sztuka
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 40 gramów
- ryż paraboliczny w woreczkach - 200 gramów
- śmietanka 18% - 0.5 szklanek
- ser żółty - 70 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotować na sypko z dodatkiem Bulionu na włoszczyźnie Knorr, odstawić do wystudzenia.
2. Kurczaka pokroić w drobną kotkę, przyprawić solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka łagodnego. Paprykę pokroić w kostkę, dymkę posiekać, Orzechy drobno posiekać, ser zetrzeć na tarce.
3. Na łyżce oleju podsmażyć kurczaka, następnie dodać paprykę czerwoną, smażyć ok 3 minut. Odstawić.
4. Do ugotowanego ryżu dodać posiekane orzechy, połowę dymki, sos sojowy i śmietankę, wymieszać - następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Na ryż ułożyć kurczaka z papryką, całość posypać żółtym serem i posypać pozostałą dymką. Zapiekać w piekarniku w temp 180 stopni 10-15 minut.

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