



przepisy.pl

Meksykańska potrawka z kurczaka

 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 6 sztuk
- sól - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- bulion - 2 szklanki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- ryż - 1 szklanka
- groszek konserwowy - 0.5 opakowań
- papryka ostra - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój drobno i podsmaż na oleju z dodatkiem soli i pieprzu. Groszek odsącz z wody.
2. Cebulę i czosnek drobno pokrój i podsmaż na oleju.
3. Wsyp ryż i smaż do czasu, gdy stanie się szklisty.
4. Dodaj pokrojone mięso, pieczarki i groszek. Nadal smaż.
5. Zrób sos z 2 szklanek bulionu, 1 łyżki koncentratu, ostrej papryki, soli i pieprzu, a następnie zalej nim smażone składniki.
6. Gotuj na małym ogniu do czasu, gdy ryż wchłonie bulion i stanie się miękki.

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