



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pomidory - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- papryka czerwona - 1 sztuka
- filety z kurczaka - 0.5 kilogramów
- woreczki ryżu - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj i zeszklij na patelni.
2. Mięso pokrój w paski i dodaj do cebuli. Smaż przez 10 minut.
3. Paprykę pokój w kostkę, dodaj do mięsa.
4. Kostkę Rosół z kury Knorr rozpuść we wrzącej wodzie.
5. Na patelnię wrzuć ryż i smaż 3 minuty. Wlej przygotowany bulion i smaż pod przykryciem do czasu, gdy ryż stanie się miękki.
6. Pomidory sparz, obierz i pokrój w kostkę. Po kilku minutach dorzuć do ryżu.
7. Smaż do czasu, gdy cały wywar i sok z pomidorów wciągnie ryż. W razie potrzeby można podlewać wodą.