



przepisy.pl

# Ryż pikantna słodkość

 30 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryż (brązowy lub biały) - 3 opakowania
- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- koktajl owocowy w puszcze - 410 gramów
- kukurydza z puszki - 1 sztuka
- ananasa lub brzoskwini w zalewie - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- olej (do smażenia) - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka
- curry - 1 łyżeczka
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- papryka słodka - 0.5 łyżeczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Wstawiamy garnek z osolona wodą na gaz. Następnie, gdy woda wrze wrzucamy 3 torebki ryżu i gotujemy zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.
2. Porcje mięsa koimy na kostkę (ok. 2cm) posypujemy mieszanką soli i pieprzu, odstawiamy na 15 min. w chłodne miejsce. Smażymy na dobrze rozgrzanym oleju, rumieniąc z obu stron.
3. Oddzielamy owoce od zalew (zalewy wlewamy do miski). Ananasa lub brzoskwini kroimy w kostkę (ok. 2 cm). Do miski z zalewami owocowymi dodajemy 3 łyżki mąki i kostkę Rosół z kury Knorr, dobrze mieszamy, aby nie pozostawić grudek. Wlewamy na patelnię. Dodajemy kukurydzę, owoce, paprykę słodką oraz curry i pieprz cayenne (ilość do smaku). Dusimy ok. 10 minut, aż utworzy się gęsty sos.
4. Nakładamy na talerz i... Smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)