



przepisy.pl

Ryż z kurczakiem i pomidorami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ryż paraboliczny - 300 gramów
- pierś z kury - 2 sztuki
- migdały w płatkach - 2 łyżki
- cebula pokrojona w drobną kostkę - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- świeża kolendra - kilka gałązek - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój w kostkę 2x2 cm i przesmaż w rozgrzanym garnku na oliwie. Dodaj cebulę i smaż chwilę razem.
2. Dodaj również koncentrat, przesmaż z ryżem a następnie wlej 500 ml wody i zagotuj.
3. Danie przypraw kostką Bulionu na włoszczyźnie Knorr, zmniejsz ogień i gotuj do momentu wchłonięcia przez ryż całego płynu. Na chwilę przed tym dodaj pokrojone w kostkę pomidory i wymieszaj.
4. Garnek przykryj, zdejmij z ognia i odstaw na 10 minut. Gotowy ryż wyłóż na półmisek, posyp płatkami migdałów oraz pokrojoną drobno kolendrą.

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