



przepisy.pl

Ryż z kurczakiem i suszonymi pomidorami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż basmati - 150 gramów
- pałki z kurczaka - 2 sztuki
- mrożony groszek zielony - 0.5 szklanek
- suszone pomidory - 5 sztuk
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 1 łyżka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotować w wodzie z rozpuszczony Bulion na włoszczyźnie Knorr. Pod koniec gotowania dodania mrożony groszek. Odcedzić i trzymać pod przykryciem.
2. Pałki z kurczaka opłukać i natrzeć przyprawą do kurczaka. Usmażyć na oleju. Gdy ostygną usunąć kości, a mięso pokroić na mniejsze kawałki.
3. Suszone pomidory pokroić w paski. Wymieszać z ryżem, groszkiem i mięsem. Doprawić do smaku ziołami prowansalskimi, pieprzem i czosnkiem w mini kostkach Knorr. Podawać podgrzane w mikrofalówce/piecu lub na zimno.

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