



przepisy.pl

# Ryż z kurczakiem, warzywami i owocami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kurczak udka - 3 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 30 gramów
- bulion warzywny - 0.6 litrów
- ryż basmati - 200 gramów
- cebula dymka - 1 sztuka
- Por (mały) - 1 sztuka
- Grzyby mun(namoczone wcześniej) - 10 gramów
- liczi - 4 sztuki
- chilli czerwone - 1 sztuka
- mango - 1 sztuka
- imbir - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek
- Sok z dwóch cytryn
- sos sojowy - 20 mililitrów
- olej do smażenia - 200 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka wyluzuj z kości, pokrój w większe kawałki i zamarynuj z przyprawie Knorr. Odstaw na 20 minut w chłodne miejsce.
2. Ryż dobrze wypłucz, białą część dymki pokrój w piórka. Na niewielkiej ilości oleju przesmaż dymkę, następnie dodaj ryż. Smaż, aż wszystko się zeszkli.
3. Wlej przygotowany wcześniej bulion tak, aby zakrył ponad centymetr ryż i gotuj powoli pod przykryciem przez około 10 minut. Następnie odstaw przykryty garnek na kolejne 10 minut. Przemieszaj.
4. Pora, namoczone grzyby, zielone części dymki, chilli oraz mango pokrój w paski (słupki), imbir posiekaj.
5. Na pozostałym dobrze rozgrzanym oleju podsmaż mięso. Jak nabierze złotego koloru, dodaj warzywa, następnie owoce liczi. Całość duś około 5 minut i dodaj ryż. Wszystko dokładnie wymieszaj.
6. Dopraw potrawę sosem sojowym, sokiem z cytryny i posiekaną kolendrą.

---

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)