



przepisy.pl

Ryż z migdałami i kurczakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 250 gramów
- papryki - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- ryż - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- białe wino - 1 szklanka
- płatki migdałów - 50 gramów
- olej rzepakowy - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka, cebulę i paprykę pokrój w kostkę wielkości 1 cm, pieczarki pokrój w ćwiartki. Kurczaka wraz z warzywami podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Dodaj suchy ryż i praż go przez 2-3 minuty, następnie danie podlej białym winem, dodaj rozkruszone przyprawy w mini kostkach Knorr.
3. Całość zalej bulionem, przygotowanym z bulionetki i 750 ml wody, tak, by bulion zakrył ryż na około 1 centymetr nad powierzchnię. Całość wstaw pod przykryciem do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 30-45 minut.
4. Przed podaniem posyp danie płatkami migdałów.

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