



przepisy.pl

Smażony ryż z warzywami i kurczakiem



 30 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż biały długoziarnisty - 200 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- mała cukinia - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- grzyby Mun - 6 sztuk
- olej - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź.
2. Grzybki mun namocz w gorącej wodzie 15-20 minut i pokrój w cienkie paski. Marchewkę oczyść, pokrój w plasterki i sparz.
3. Cukinię pokrój w półplastry, pora w krążki. Kurczaka pokrój w kostkę i wymieszaj z olejem sezamowym, sosem sojowym i posiekaną świeżą kolendrą.
4. Na rozgrzanej patelni przesmaż kurczaka, dodaj pozostałe składniki i smaź chwilę, następnie dodaj ryż.
5. Fix Knorr wymieszaj w szklance wody i wlej na patelnię ze smażącymi się składnikami. Gotuj kilka minut. Podawaj udekorowane listkami kolendry.

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