



przepisy.pl

# Soczysty kurczak z ryżowym ratatouille



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Fix Gulasz z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- bulion drobiowy - 0.5 szklanek
- ugotowany ryż - 300 gramów
- boczek wędzony - 5 plastrów
- cebula - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 5 łyżek
- świeża kolendra - 0.5 pęczków

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyte i osuszone pałki włóż do rękawa do pieczenia i posyp Fixem Knorr.
2. Woreczek zepnij spinką. Całość dobrze wymieszaj, potrząsając nim. Następnie wstaw woreczek do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 50 minut.
3. Boczek oraz wszystkie warzywa pokrój w kostkę ok. 1,5x1,5 cm, a następnie przesmaż na rozgrzanej oliwie.
4. Dodaj ryż. Następnie wlej bulion, dodaj ketchup i zagotuj. Pod koniec dodaj pokrojoną kolendrę i dopraw do smaku.
5. Gdy mięso będzie już gotowe, ryż wyłóż na półmisek. Na wierzchu ułóż pałki kurczaka. Gotowe danie podawaj z chrupiącą sałatą.

---

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)