



przepisy.pl

## Zapiekany ryż z warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- woreczek ryżu, najlepiej ciemnego - 2 sztuki
- woda-wrzątek - 1 litr
- marchewka - 2 sztuki
- seler - 0.5 sztuk
- por - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostki Knorr w 1 litrze wrzątku, zagotuj. Wrzuć do bulionu ryż i gotuj 10 minut. Odcedź ryż, następnie przełóż z woreczków do żaroodpornego naczynia.
2. Pokrój w paski marchew, selera, pora i pietruszkę. Posiekaj drobno czosnek. Pokrój cebulę w kostkę.
3. Pokrój mięso w plastry, rozbij lekko tłuczkiem i podsmaż na rozgrzanej oliwie.
4. Dodaj czosnek i cebulę, smaż 1 minutę. Dodaj resztę warzyw i smaż 5 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
5. Nagrzej piekarnik do 180 stopni. Zalej ryż bulionem, wyłóż na wierzch mięso z warzywami i piecz 20 minut.

---

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)