

Dziki ryż z kurczakiem na parze



JAGODA5913



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż preparowany	750 ml
filet z kurczaka	200 g
słodka papryka Prymat	2 łyżeczki
zioła prowansalskie	1 łyżeczka
czarny pieprz mielony Prymat	1/2 łyżeczki
oliwa	1 łyżka
tymianek	
majeranek Prymat	1/2 łyżeczki
woda	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Ryż dziki PARBOILED czyli inaczej ryż preparowany .
- KROK 2 Ryż opłukać pod bieżącą wodą. Włożyć na wrzącą wodę lekko posoloną i ugotować 15 -20 minut.
- KROK 3 Fileta umyć , pokroić na dowolne kawałki . Posypać ,ziołami ,pieprzem ,papryką. Odłożyć do lodówki na 1 godzinę .
- KROK 4 Przełożyć do naczynia do gotowania na parze .
- KROK 5 Gotować około 10 -15 minut.
- KROK 6 Gotowy ugotowany ryż podawać z filetem z kurczaka w ziołach na parze z dowolnym dodatkiem , sałatką.