

## Ekspresowa potrawka z ryżem



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	1 szt
<b>cukinia</b>	1 mała
<b>papryka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>brokuł</b>	1/2 szt
<b>ryż</b>	1 woreczek
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w piórka, podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu, dodajemy kurczaka pokrojonego w kostkę i doprawionego przyprawą do kurczaka. Podsmażamy. Brokuła obgotowujemy na półtwardo.

Do kurczaka dodajemy pokrojoną w kostkę cukinię i paprykę. Smażymy 2-3 minuty. Doprawiamy. Dodajemy ugotowany ryż i brokuła. Mieszamy i podajemy. Smacznego :)