

Kurczak z selerem naciowym i kukurydzą



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

seler naciowy 1/2 pęczka

kukurydza w puszcze 1/2 puszki

cebula

chilli suszone w płatkach

oliwa

sól

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oliwie podsmażamy posiekaną cebulkę a gdy się zeszkli dodajemy pokrojonego w kostkę kurczaka, doprawiamy solą pieprzem i pokruszonym chilli.

Po chwili dodajemy pokrojone łądugi selera i kukurydżę, zalewamy wodą lub bulionem tak by całość była przykryta sosem i dusimy na wolnym ogniu ok 10-15 minut.

Najlepiej podawać z ugotowanym na sypko ryżem.