

## Potrawa Prowansalska z kurczakiem

**MONIKA199**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>piersi z kurczaka</b>	3
<b>pieczarki</b>	60 dkg
<b>cebula</b>	3
<b>ryż</b>	3 torebki
<b>olej</b>	do smażenia
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy w kostkę, solimy, dodajemy sól, pieprz, dodajemy czosnek. Wrzucamy na patelnię. Smażymy ok. 15 min. mieszając. Osobno smażymy pieczarki, osobno cebulę. Następnie mieszamy pieczarki, cebulę z kurczakiem. Dodajemy zioła prowansalskie, sól, pieprz do smaku. Można dodać łyżkę masła. Gotujemy ryż. Po ugotowaniu wykładamy ryż na talerze, a następnie dodajemy wcześniej przygotowanego kurczaka z pieczarkami i cebulą. Całość można posypać natką pietruszki. Propozycja podania: z mizerią, sałatką z pomidorów, kapustą pekińską-wedle upodobań.