

Potrawka z kabaczką

GOSIA311



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczek	1 szt
papryka	3 szt
ryż	2 torebki
pierś z kurczaka	80 dag
bulion warzywny	700 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kabaczek obrać, przekroić na pół, jedną połowę zetrzeć na tarce, drugą połowę pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek, obrać i drobniutko posiekać. Paprykę (różne kolory), oczyścić z ziaren i pokroić. Pierś z kurczaka, pokroić w nieduże paski o średniej grubości, a następnie obsmażyć je. po usmażeniu doprawić do smaku.

Na drugiej patelni (na tym samym oleju co mięso) smażyć warzywa z ryżem, następnie wlać do nich bulion- dusić razem ok 15 min, po czym dodać mięso. dusić jeszcze oki 5 mn. Na koniec całość doprawić do smaku wg. wierzch można posypać startym serem.