

## RYŻ Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM



**BEATA77**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>piersi z kurczaka</b>	2
<b>woreczek mrożonych warzyw ( chińskich)</b>	1
<b>sól, pieprz</b>	
<b>Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat</b>	
<b>kucharek lub odrobina rosołu</b>	
<b>ryż</b>	2 (w torebkach)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotować ryż w wodzie z odrobiną rosołku lub kucharka( ma ładny kolor i jest lepiej doprawiony.
2. piersi z kurczaka pokroić w kostkę i usmażyć na patelni, doprawić solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka.
3. Chińskie warzywa również usmażyć na patelni doprawić solą, pieprzem ( powinny być dość ostre)
4. Sposób podania: na talerzu układamy ryż, robimy w nim dziurkę. W to miejsce kładziemy warzywa. W środku warzyw znowu robimy dziurkę i układamy mięso kurczaka. ( można też wymieszać wszystko razem)