

## Ryż z warzywami po meksykańsku



### BOGUSIA30



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	1 TOREBKA
<b>pierś z kurczaka</b>	1 SZTKA
<b>kukurydza</b>	1 PUSZKA
<b>pół paczki mrożonej fasolki</b>	
<b>cebula</b>	1 SZTUKA
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>papryka czerwona</b>	1 SZTUKA

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początku gotujemy ryż w lekko osolonej wodzie, tak żeby nie był rozgotowany a lekko twardy oraz zieloną fasolkę szparagowa z łyżką soli i cukru. Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, posypujemy solą i pieprzem, to samo robimy z cebulą. Na rozgrzanej patelni z dwoma łyżkami oliwy z oliwek smażymy cebulę z mięsem. Następnie do mięsa dodajemy pokrojoną również kosteczkę paprykę, odcedzona zieloną fasolkę, kukurydze czerwoną fasole. Całość zalewamy szklanką wody i wsypujemy na to ryż. Wszystko razem mieszamy na patelni i posypujemy przyprawami dusimy ok 15 min aż wszystkie składniki będą wystarczająco miękkie.