

Warzywna potrawka z kurczakiem



SPRZYBYSZEWSKAPARDAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kurczak

pierś z kurczaka	1 sztuka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 duża łyż.

Ryż

ryż	100 gramów
------------	------------

Sos

cukinia	0.5 sztuki
cebula	0.5 sztuki
pomidory	2 sztuki
papryka czerwona	0.5 sztuki
passata pomidorowa	100 mililitrów
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
sól	0.5 łyżeczki
pieprz	1 szczypta
olej	1 duża łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić w kostkę, oprószyć przyprawą i usmażyć. Ryż ugotować.

Warzywa pokroić w kostkę. Na odrobinie oleju najpierw podsmażyć cebulę, potem dodać pozostałe warzywa i dusić do miękkości.

Do warzyw dodać passatę, przyprawy i zagotować. Do gotowego sosu dołożyć kurczaka, wymieszać.

Gotowy sos wyłożyć na ryż. Gotowe!