

Salatka z kurczaka i ryżu (na gorąco)



ALEKSNADRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowany kurczak	40 dag
ryż	1 szklanka
zielona papryka	1 sztuka
olej	1 łyżka
majonez	1/2 szklanki
musztarda	2 łyżki
rodzynki	1/2 szklanki
sól	do smaku
żółty ser	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser i paprykę pokroić w drobną kostkę. Ryż ugotować z papryką do miękkości w dużej ilości osolonej wody. Na patelni rozgrzać olej, włożyć ryż z papryką, dodać pokrojone w kostkę mięso, majonez, musztardę, rodzynki i ser. Podgrzewać często mieszając aż potrawa będzie gorąca. Podawać prosto z patelni.