

Pierś kurczaka w warzywach z żółtym ryżem



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka (ilość wg uznania)	2 szt
pomidor	1 puszka
warzywa mrożone	1/3 paczki
por	2 szt biała część
olej do smażenia	
ryż	2 woreczki
curry	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w drobną kostkę i przyprawić powyższymi przyprawami. Pory umyć, obrać i pokroić w cienkie plasterki. Rozgrzać garnek z małą ilością oleju, następnie przysmażyć pora. Jak por będzie miękki dodać pomidory z puszki i mrożone warzywa. W międzyczasie na innej patelni z dodatkiem oleju przysmażyć piersi z kurczaka. Gotowe mięso umieścić w garnuszku z warzywami. Wszystko ze sobą podusić kilka minut. Ryż ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, ale do wody trzeba dodać trochę curry (aby ryż zmienił kolor).