ryżowa potrawka pod kołderką z kiełków



PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	100 g
udka kurczaka wedzone	2 sztuki
selera naciowego	1 łodyga
kiełki lucerny	50 g
kiełki rzodkiewki	50 g
mini gołka zakopiańska	1 sztuka
pomidorków koktajlowych	5 sztuk
sos chili słodki	2 łyżki
sos sojowy	
sól	
pieprz	
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ryż ugotować z dodatkiem soli i kurkumy,
- mięso oddzielić od kości, pokroić w kostkę,
- mięso obsmażyć na patelni,
- dodać ryż, chwilę smażyć,
- dodać pokrojony seler naciowy, sos chili, sos sojowy, sok z limonki, przyprawić,
- chwilę podgrzewać mieszając,
- wyłożyć na talerze,
- kiełki umyć, osuszyć, wymieszać,
- posypać potrawkę,
- pomidorki pokroić w ćwiartki, ułożyć na kiełkach,
- posypać startym serem