

Ryż z warzywami



EMCIIPICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś kurczaka	2 sztuki
cebula	1 sztuka
olej ryżowy	2 łyżki
curry	szczypta
sól	szczypta
pieprz	szczypta
warzywa mrożone	1 (na patelnię)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż wrzucamy do gotującej się, osolonej wody (1 łyżeczka) i gotujemy pod przykryciem 10 minut. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę razem z mięskiem, doprawiamy i smażymy aż wszystko się przyrumieni. Następnie wrzucamy ulubioną mieszankę warzyw na patelnię i duśmy pod przykryciem ok. 10 minut. Możemy dolać troszkę wody na patelnię. Gdy ryż już jest gotowy, rozrywamy woreczek i wsypujemy go na patelnię żeby nam się ładnie wszystko wymieszało. Trzymamy wszystko na patelni jeszcze 5 minut i gotowe!