

Meksykańskie risotto - pikantnie



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	
olej do smażenia	
marchew	2
pietruszka	1
seler	0,5
kukurydza w puszcze	1/4 puszki
cebula biała	0,5
sól, cukier, pieprz	
chilli	
masło	
fasola szparagowa	15 ugotowana
fasola	0,5 puszki
fasola czerwona z puszki	0,5 puszki
papryka czerwona	
ryż	1 (ugotowany na sypko)
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę szparagową pokroić na 3cm kawałki, ugotować w osolonej wodzie.

Marchew, seler, pietruszkę pokroić w słupki, pieczarki w plastry, cebulę w piórka, podsmażyć na maśle. Przyprawić solą, pieprze, chilli, papryką ostrą.

Pod koniec dodać pokrojoną w kostkę paprykę, fasolkę szparagową, białą, czerwoną, kukurydze, poddusić chwilę.

Kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić, usmażyć na oleju.

PODANIE: Na talerzu układamy na środek ryż, na górę kurczaka, a dookoła ułożyć gotowe warzywa.