Kurczak z ryżem po meksykańsku



ALISS06

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	500 gramów
cebula	1 sztuka
papryka	1 sztuka
kukurydza w puszce	340 gramów
ryż	1 woreczek
pomidory w puszce	400 gramów
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
woda	200 mililitrów
olej	1 łyżka
tabasco	opcjonalnie
fasola czerwona	400 gramów
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, oczyścić, pokroić w dużą kostkę i doprawić solą oraz pieprzem.
Posiekaną w piórka cebulę zeszklić na rozgrzanym oleju oraz dodać kurczaka i paprykę.
Całość smażyć do czasu, gdy papryka lekko zmięknie. Przełożyć wszystko do garnka (lub pozostawić na patelni, jeśli jest wystarczająco duża), podlać wodą, dodać koncentrat i pomidory z puszki oraz przyprawy. Wszystko wymieszać i wsypać kukurydzę oraz czerwoną fasolkę.

Ryż przygotować według przepisu na opakowaniu i dodać do sosu.