

Potrawka z kurczaka z ryżem



KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
kostka rosołowa	1 sztuka
śmietana	1 łyżka
masło	1 łyżka
mąka	2-3 łyżki
natka pietruszki	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
ryż	200 gramów
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Kurczaka oczyścić, pokroić w kostkę, marchewkę zetrzeć na tarce jarzynówce. Marchew i kurczaka włożyć do garnka, wlać wodę i gotować. Dodać kostkę rosołową.

Gdy będzie ugotowane mięso i marchewka, a woda częściowo odparowana zrobić zasmażkę. Na patelni roztopić masło z odrobiną oleju, wsypać mąkę i chwilę mieszając zrobić zasmażkę. Zagęścić nią wywar z kurczaka i marchewki.

Dodać śmietanę, natkę i doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować do czasu aż odparuje woda i sos zgęstnieje. Podawać z ugotowanym ryżem.