

kurczak duszony z ryżem



GRZEGORZB80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak ćwiartki	500g
ryż	100g
włoszczyzna	100g
Kucharek przyprawa uniwersalna	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ćwiartki z kurczaka i oczyszczoną włoszczyznę ugotować w wodzie razem z Kucharkiem do miękkości. Mięso i warzywa wyjąć i wystudzić. Mięso obrać z kości, warzywa pokroić w plasterki. Włożyć do garnka z rosółem. zagotować. Ryż opłukać dodać do rosółu wraz z zieleciem angielskim i papryką mieloną, wymieszać i dusić pod przykryciem 30 min