

Żółty ryż z dodatkiem kurczaka



FIOLUNKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka duża	2 sztuki
cebula biała	2 sztuki
Przyprawa curry orientalna Prymat	3 łyżki
kurkuma	2 łyżki
ryż	500 gramów
ząbki czosnku	2
papryki czerwonej mielonej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu – do gotującego się dodajemy dwie łyżeczki kurkumy i odrobinę wegety. Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy słodką papryką, bazylią i oregano i w razie potrzeby solą i pieprzem. Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę – wrzucamy na patelnię z rozgrzaną oliwą. Smażymy aż cebula się zeszkli, dorzucamy kurczaka – całość smażymy 10 minut, dodajemy 3 łyżki curry. Wszystko dokładnie mieszamy i na małym ogniu dosmażamy przez kolejne 5 minut. Ugotowany ryż odcedzamy i nakładamy na talerz, na to usmażonego kurczaka z cebulką. Całość można równie dobrze wymieszać i podać w formie ciepłej sałatki.