Potrawka z kurczaka z ryżem

40 minut

4 osoby

600 kcal/osoba

4,90 zł/osoba

Składniki

- 600 g fileta z kurczaka
- 300 g marchewki
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 2 cebule
- 100 g masła
- 250 g ryżu brązowego
- natka pietruszki
- 100 g żółtego sera
- 200 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka curry
- 30 g koncentratu pomidorowego
- 1 por
- sól, pieprz
-

Sposób przygotowania

Kurczaka umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Dodać pokrojoną drobno marchewkę. Wszystko przesmażyć na maśle do momentu zrumienienia kurczaka.

Cebulę posiekać w piórka, por w krążki i dodać je do kurczaka. Dusić około 25 minut.

Ugotowany ryż wymieszać z 2 łyżkami śmietany, posiekaną pietruszką i 1 łyżeczką curry.

Potrawkę doprawić solą, pieprzem do smaku, koncentratem pomidorowym oraz pozostałą śmietaną, dodać starty żółty ser i kukurydzę. Całość posypać natką pietruszki.