



Ryż z kurczakiem i warzywami

 2 porcje

 35 minut

Składniki

- 50 g oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 170 g zielonej papryki, pokrojonej w paski
- 170 g czerwonej papryki, pokrojonej w paski
- 500 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
- 850 ml wywaru drobiowego
- szczypta papryki słodkiej
- 1 łyżeczka curry
- 1/2 łyżeczki soli
- 350 g ryżu, namoczonego w wodzie przez 20 minut
- 100 g groszku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze saute w kielichu.

2

Umieść 50 g oliwy z oliwek, posiekany czosnek, 170 g papryki zielonej i czerwonej. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 500 g kurczaka, 850 ml wywaru, paprykę słodką, 1 łyżeczkę curry oraz 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Duś.

6

Dodaj odcedzony ryż oraz 100 g Duś. groszku. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Duś.

8

Wymieszaj.

9

Gotowe do podania. Smacznego!