



Tekst i zdjęcie: **Tusia** - Młodszy Kucharz (220)

Sałatka z ryżu z kurczakiem i suszonymi morelami

Pewnie coś dobrego!!

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: łatwe

Składniki:

- ryż , 250 g
- pierś z kurczaka, 250 g
- morela, 150 g
- białe wino, 100 ml
- papryka zielona, 1 szt.
- przyprawa curry, 1 łyżk.
- olej, 5 łyżk.
- sok z cytryny, 1 szt.
- sól, 0 uncja
- pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Ryż wrzucić do 2 litrów osolonego łyżką soli wrzątku i gotować na średnim ogniu 18 minut. Odcedzić na sicie, a kiedy wystygnie przełożyć do miski, wsypać curry i dokładnie wymieszać. Morele suszone opłukać i zalać winem wytrawnym. Zagotować, od razu zdjąć z ognia i zostawić w winie. Kiedy wystygną, wyjąć i pociąć w paski. Paprykę pokroić w półcentymetrową kostkę. Mięso z kurczaka pokroić w centymetrową kostkę, połączyć z ryżem, morelami i papryką. Wlać olej, wino, w którym moczyły się morele, wymieszać i przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

