



Tekst i zdjęcie: **Adriana12345** - Kuchcik (30)

Kurczak z bakaliami i ryżem

Proste i szybkie w przygotowaniu danie.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- filet z kurczaka, 250 g
- ryż , 100 g
- cebula, 2 szt.
- mleczko kokosowe, 2 łyżecz.
- jogurt naturalny, 2 łyżecz.
- bulion mięsny, 100 ml
- płatki migdałowe, 0 szczypta
- rodzynki, 0 szczypta
- cynamon, 0 szczypta
- papryka ostra, 0 szczypta
- curry, 0 łyżecz.
- sól, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Gotujemy ryż. Kurczaka kroimy na drobne kawałki, następnie podsmażamy. Dodajemy czosnek i przyprawy. Kurczaka zalewamy bulionem, jogurtem oraz mlekiem kokosowym. Gdy mięso zmięknie, dodajemy ugotowany ryż. Na patelni prażymy płatki migdałowe. Dodajemy poszatowaną cebulę oraz rodzynki, najlepiej Bakalland. Prażone bakalie dodajemy do uprzednio usmażonego kurczaka z ryżem. Całość mieszamy.

