

Kurczak po meksykańsku z ryżem



Autor: **edytek**
Przepisów: 42 Ocena: 914

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Ryż w woreczkach, 1 kartonik
- filet z kurczaka, 2 pojedyncze sztuki
- kukurydza w puszcze, 1 opak.
- fasola czerwona, 1 opak.
- pomidory, 1 puszka lub 3 świeże
- przyprawa meksykańska lub fix do kurczaka po meksykańsku, 1 szt.
- śmietana do zup i sosów, 1/3 szkl.
- olej, 4 łyżki
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Fileta pokroić w kostkę, usmażyć na oleju. Dodać kukurydzę, fasolę i pomidory (jeśli świeże to sparzone i obrane ze skóry oraz pokrojone na kawałki). Dodać śmietanę i jeśli danie jest jeszcze bardzo gęste to odrobinę wody. Na końcu dodać przyprawę lub fix, doprawić solą. Dusić razem ok. 10 min. Podawać z ugotowanym w osolonej wodzie ryżem.

Twoje notatki do przepisu: