

# Kurczak z ryżem i ananasem



Autor: **brysska**  
Przepisów: **537** Ocena: **16965**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 3 szklanki ugotowanego ryżu(u mnie brązowy basmatii)
- 2 plastry ananasa
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki oregano
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżeczka curry
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka dokładnie płuczemy, kroimy w kawałki i doprawiamy przyprawami: solą, pieprzem, tymianek, oregano i papryka. Mięso dokładnie łączymy z przyprawami.
- 2 Doprawione kawałki mięsa podsmażamy do miękkości na oliwie z oliwek.
- 3 Maso roztopiamy na patelni. Do masła dodajemy curry.
- 4 Na koniec dodajemy ugotowany ryż. Ryż dokładnie mieszamy z przyprawą i podsmażamy lekko podlewając wodą.
- 5 Na talerzu układamy w kopułkę połowę podsmażonego ryżu, na ryż nakładamy 1 plasterk ananasa, a do środka ananasa wkładamy poszatkiwany szczypiorek.
- 6 Wkoło kopczyka z ryżu układamy podsmażone mięso. Smacznego !!!

## Twoje notatki do przepisu: