

Kurczak z ryżem i bakaliami



Autor: **adriana12345**
Przepisów: 1 Ocena: 2



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- kurczak, 250g
- ryż, 100g
- 2 cebule
- 2 łyżki mleka kokosowego
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 100 ml bulionu drobiowego
- garść płatków migdałowych
- garść rodzynek
- pół łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka curry

Sposób przygotowania:

- 1 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 poszatkowaną cebulę oraz rodzynki, najlepiej Bakalland. Prażone bakalie dodajemy do uprzednio usmażonego kurczaka z ryżem. Całość mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: