

Risotto z kurczakiem



Autor: **madzia152**
Przepisów: 1 Ocena: 4



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryż, 2 paczki po 100 g
- pieczarki, 20 dag
- Papryka czerwona, 1 mniejsza
- cebula, 1 średnia
- śmietanka 30%, 200 ml
- filet z kurczaka, 1 średni
- Natka pietruszki
- sól
- pieprz
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu. Pieczarki pokroić na mniejsze kawałeczki, cebulę w piórka, a kurczaka i paprykę w kostkę.
- 2 Na oliwie kolejno podsmażyć kurczaka, pieczarki, cebulę i paprykę. Przyprawić solą, pieprzem i natką pietruszki.
- 3 Dodać śmietankę i ugotowany ryż. Wszystko wymieszać i gotować na małym ogniu jeszcze przez chwilę, żeby śmietanka wchłonęła się troszkę w ryż.
- 4 Nałożyć na talerze i posypać natką pietruszki.
- 5 Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: