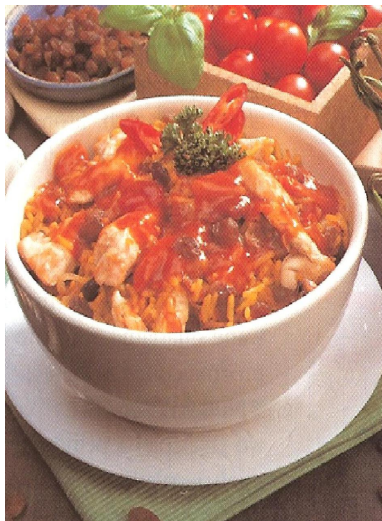


Kurczak seczuański

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smacznego

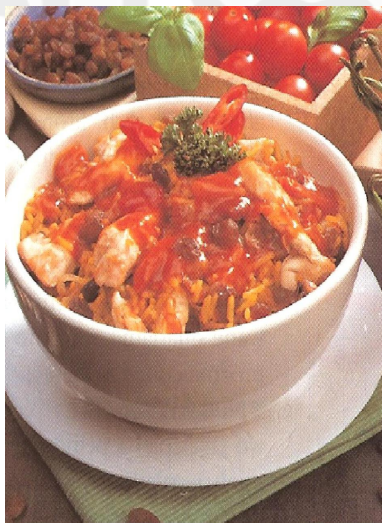
Czas przygotowania: 45 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Piersi kurczak - 400 g
- ryż - 200 g
- cebula -
- czosnek - 2
- rodzynki - 75 g
- sól -
- sos seczuański -

Etapy przyrządzania:

1.



Piersi pokroić i podsmażyć . Dodać wyciśniony i pokrojoną cebulę. Smażyć na wolnym ogniu. Dodać rodzynki, zmieszać wszystko z sosem i doprawić. Sos zmieszać z ryżem , podawać ze swierzymi ziołami