Pálivé kuřecí ragů

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- mexická míchaná zelenina 400 g
- mletá červená paprika 1 lžička
- kuřecí prsa 300 g
- rýže 200 g
- Knorr Inspirace Chilli Con Carne 1 balení
- Knorr Hotová jíška světlá 3 lžička
- Knorr Marináda Steak 1 balení
- voda 5.5 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Uvaříme rýži.
Kuřecí prsa nakrájíme na proužky.
Knorr Hotovou jíšku světlou rozmícháme v 1 dl vody a přidáme Knorr Marinádu Steak s červenou paprikou. Do této směsi vložíme kuřecí prsa a necháme asi 5 minut odstát.
Ve 4,5 dl vody rozmícháme Knorr Chilli Con Carne a přivedeme do varu. Kuře vyjmeme ze směsi koření (nenecháme odkapat) a vložíme do vroucí vody s Chilli Con Carne.
Po pár minutách přidáme i mexickou míchanou zeleninu. Za občasného míchání vaříme asi 15 minut pod poklicí.
Kopeček rýže položíme doprostřed talíře a kolem něj nalijeme naběračkou hotové kuřecí ragú.