

Netradiční rýže s kuřetem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej olivový 2 lžíce
- cibule červená 1 ks
- slanina anglická 100 g
- rýže 200 g
- fazole červené 1 plechovka
- olivy zelené 1 plechovka
- několik snítek tymián 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme a zprudka opečeme z obou stran na olivovém oleji. Maso vyjmeme, osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, na kousky nakrájenou slaninu a přidáme rýži. Zalijeme vývarem, vložíme zpět maso a zakryté pokličkou dusíme asi 10 minut na mírném stupni.

Fazole scedíme, propláchneme pod tekoucí vodou a společně s olivami a snítkou tymiánu přidáme k rýži. Podusíme ještě asi 5-8 minut. Nakonec ozdobíme čerstvým tymiánem.

Poznámka:

Tymián pomáhá proti průjmům, nadýmání, při zánětech zažívacího traktu a mírní i kašel.