



Kurczak z boczkiem, fasolą, zieloną papryką i ryżem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne danie jednogarnkowe, które przygotujemy w mniej niż godzinę. Kolorowe i łatwe do wykonania, idealne na rodzinny obiad w gronie najbliższych. Tak pięknie prezentuje się na talerzu, że sprawdzi się również na większe okazje.

Przygotowanie

Krok 1

Udka z kurczaka myjemy, nacieramy solą, przyprawą do kurczaka i pieprzem. Odstawiamy na 10 minut, po czym obsmażamy na kolor złocisty na rozgrzanym na patelni oleju. Przekładamy na talerz.

Krok 2

Gotujemy ryż tak, aby był lekko twardawy. Na patelni po kurczaku podsmażamy pokrojony w kostkę boczek. Przekładamy ryż na patelnię, zalewamy całość połową bulionu i dusimy.

Krok 3

Dodajemy startą na tarce o grubych oczkach obraną marchewkę, pokrojony por, pokrojoną w kostkę paprykę bez pestek i fasolę. Dusimy, w razie potrzeby uzupełniając pozostałym bulionem.

Krok 4

Dodajemy kurczaka, przyprawiamy i całość dusimy jeszcze ok. 15 minut.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg udek z kurczaka

1 puszka czerwonej fasoli

200 g ryżu

1 por

1 marchewka

1 zielona papryka

150 g boczku

2 szklanki naturalnego bulionu warzywnego

2 łyżki przyprawy do kurczaka

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

3 łyżki ziół prowansalskich

3 łyżki oleju