# Vyprážaná ryža s jarnou cibuľkou a kuraťom

**Počet porcií:** 2
**Čas prípravy:** 40 minut
**Bez lepku**

## Postup prípravy

Najprv si uvaríme ryžu (celozrnnú), tak ako ju máme radi. Kurča (150 g vykostených kuracích pŕs) umyjeme a nakrájame na väčšie kúsky. Olúpeme si cesnak a nakrájame ho na plátky, spoločne s paprikovým korením pridáme ku kurčaťu, to ešte pokvapkáme šťavou z citróna a všetko dobre premiešame. Cibuľku a papriku nakrájame na kocky. Do panvice alebo woku dáme rozpustiť Ramu Classic a osmažíme papriku. Potom pridáme kura s korením a nakrájanú jarnú cibuľku. Za stáleho miešania všetko necháme na panvici opekať asi 3-4 minúty. Potom pridáme Ramu a prípadne dochutíme soľou či korením. Kurča s ryžou potom servírujeme posypané zmesou nakrájanej petržlenovej vňate s mätou. Podľa chuti môžeme ešte pridať citrónovú kôru alebo viac šťavy. Podávame so šalátom ako prílohou.

## Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 125 g
- **Paprika červená** - 120 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Citróny** - 10 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Cibuľka jarná** - 30 g
- **Kuracie mäso** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Rama Classic 400 g** - 6 g
- **Rama maslová slaná 400 g** - 35 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE