Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Курица с рисом

20 июня 2016 09:06 · https://open-cook.ru/recipes/kuritsa-s-risom



Курица с рисом - это отличное блюдо для сытного ужина в любое время года. Особую прелесть ему придает довольно большое количество сладкого перца. При желании можете добавить любимые специи. Ничего сложного в этом блюде нет и готовится оно не долго.

Рис можно использовать как круглозерный, так и длиннозерный. Я обычно беру круглозерный краснодарский.

На 4-6 порций:

- 2 шт куриного филе
- 1-2 ст.л. растительного масла
- 60 гр лука (1 небольшая луковица)
- 300 гр сладкого болгарского перца (для красивого вида лучше взять красный и желтый перец)
- 200-250 гр спелых помидор
- 2 зубчика чеснока
- 1 стакан риса (рис промыть в проточной воде)
- 2 стакана воды (воды должно быть столько, чтобы она была выше риса на 2 пальца)
- соль, перец черный молотый по вкусу

Перец и лук почистить и нарезать небольшим кубиком.



Курицу нарезать небольшими кусочками, на один укус. Разогреть хорошенько сковороду с толстым дном и высокими бортами (или сотейник) с маслом и обжарить на нем кусочки куриного филе до золотистой корочки. Доводить мясо до готовности не нужно, переложить его в тарелку.



На сковороду выложить перец и лук, обжаривать минут 5, помешивая.



Добавить измельченный чеснок, перемешать и готовить минуту.



Помидоры нарезать небольшим кубиком и отправить на сковороду. Перемешать и тушить минут 5.





Вернуть в сковороду мясо.



Всыпать рис, соль и перец.



Перемешать и влить воду, ее должно быть больше на 2 пальца. Я люблю разваренный рис, поэтому добавляю обычно 2,5 -3 стакана воды, но это на любителя.



Накрыть крышкой и томить на среднем огне минут 20-30. В течении это времени крышку лучше не снимать.



Когда рис приготовиться, разложить блюдо по тарелкам и подавать. Можно посыпать измельченной зеленью, особенно хорошо подойдет петрушка или кинза.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2



Анна # 14:09 2.02.2017

Простой,но какой вкусный рецепт!!! Правда,вместо свежих помидоров добавила замороженные черри,но на вкус это не сказалось. Спасибо.



Вера # 15:04 8.04.2021

Хороший рецепт. Вкусно. Только вместо помидор добавила томатную пасту. Спасибо за рецепт