



KÜLÖNLEGES CSIRKÉS RIZSESHŰS

Nagyon egyszerűen elkészíthető étel. Az ízélmény valami egészen fantasztikus, köszönhetően a keleties fűszerezésnek.

HOZZÁVALÓK

40 dkg csirkemellfilé
1 evőkanál méz
1 db kaliforniai paprika

20 dkg gomba
20 dkg zöldborsó
25 dkg rizs
1 nagy fej

vöröshagyma
1 csapott evőkanál
currypor
2 gerezd fokhagyma
2 evőkanál szójaszósz

1 csipet Só és őrölt
bors
1 csipet chili

ALLERGÉNEK

- 1 A rizst a zöldborsóval megpárolom.
- 2 A csirkemellet vékony csíkokra vágom, sózom, borsozom, majd felforrósított serpenyőben, tetszőleges zsiradékon, a mézzel együtt aranysárgára pirítom és tányérra szedem.
- 3 A visszamaradt zsiradékra dobom a vékony félkarikára vágott hagymát, fedő alatt megpárolom, majd hozzá adom a felaprított paprikát, a szeletelt gombát, megpirítom, végül mehet bele a zúzott fokhagyma, a curry, a chili, ezzel már csak összeforgatom és le is veszem a tűzhelyről.
- 4 A hagymás ragut összekeverem a párolt rizses zöldborsóval, a pirított csirkemellel, hozzáadom a szójaszószot, összeforgatom és forrón kínálom.



**Töltse le további receptjeinket
az [auchan.hu/receptek](https://www.auchan.hu/receptek) oldalról!**



Auchan