




## Pierś z kurczaka z cukinią

 9anetka9

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

pierś z kurczaka - 1/2 kg

oliwa z oliwek - 2 łyżka

cukinia - 1 szt.

sól morską - do smaku

cebula - 2 szt.

pieprz - do smaku

ryż brązowy długoziarnisty bio - 1,5  
szklanka

### Dodatkowe info:

Żaden z moich przepisów nie wygląda apetycznie, a wszystko jest przepyszne. Polecam :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ryż gotuję około 30 minut.

**KROK 2:** Na łyżce oliwy smażyć cukinię pokrojoną w półtalarki.

**KROK 3:** Na drugiej patelni smażyć na łyżce oliwy kurczaka pokrojonego w kostkę.

**KROK 4:** Gdy cukinia się zarumieni dodaję cebulę pokrojoną w kostkę i smażyć do momentu, aż będzie miękka.

**KROK 5:** Ryż odcedzam. Wszystko mieszam razem. Doprawiam solą i pieprzem.  
Smacznego :)