




Ryż z grzybami, brokułem i kurczakiem

 Nikita

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

ryż jaśminowy - 100-120 garść
grzybki shimeji - 100 g
pieczarki mini - 100 g
brokuł - 1/3-1/2 szt.
filet z kurczaka - 200-250 g

cebula szalotka - 1 szt.
czosnek - 1-2 ząbek
olej do dań z woka - 1-1,5 łyżka
sos sojowy tamari - - trochę
pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki. Cebulę szalotkę pokroić w paski lub kostkę. Czosnek drobno posiekać. Filet z kurczaka pokroić w kostkę. Różyczki brokuła pokroić w paski. Ryż ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

KROK 2: W woku rozgrzać olej do dań woka. Wrzucić cebulę z czosnkiem i kurczaka. Smażyć 3-4 minuty.

KROK 3: Wrzucić brokuła, smażyć 2-3 minuty.

KROK 4: Wrzucić grzybki shimeji i pokrojone na pół lub ćwiartki pieczarki. Smażyć 3-4 minuty, co chwila mieszając.

KROK 5: Doprawić pieprzem i sosem sojowym. Posypać posiekanym koperkiem.

KROK 6: Podawać z ryżem i zieloną sałatką.