





## Ryż z kurczakiem i szpinakiem

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

### Składniki:

filet z piersi kurczaka - 500 g  
szpinak świeży - 250 g  
czosnek - 2 ząbek  
cebula - 1 szt.  
sól - - do smaku  
pieprz czarny - - do smaku

sos sojowy - 1 łyżka  
zioła prowansalskie - - do smaku  
olej do smażenia - - trochę  
Dodatki: -  
ryż biały - 500 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Filet z piersi kurczaka pokroić w drobną kostkę, cebulę również. Pokrojoną cebulę, podsmażyć na oleju, dodać przeciśnięty czosnek. Następnie dodać filet z piersi kurczaka i sos sojowy, doprawić ziołami prowansalskimi. Smażyć przez około 20 minut. W tym czasie ugotować ryż. Szpinak wypłukać i odsączyć, dodać do piersi z kurczaka i podsmażyć razem przez około 10 min. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Danie można wymieszać z ryżem bądź jeść osobno.