




Ryż z mięsem i pieczarkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

ryż - 20 dag
olej - 1 łyżka
cebula - 1 szt.
pieczarki - 20-25 dag
pieczony filet z kurczaka - 1 szt.
pomidory - 2 szt.
bulion warzywny - 3 szklanka

mąka pszenna - 1 łyżka
śmietana - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
opcjonalnie ser żółty starty - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bulion zagotować, wsypać ryż i nie mieszając gotować około 20 minut. Cebulę drobno posiekać, zrumienić na oleju, dodać posiekane pieczarki, chwilę poddusić. Następnie wrzucić pokrojone na części pomidory, przyprawy, pokrojone w kostkę upieczone mięso, dusić przez chwilę. Mąkę wymieszać ze śmietaną, połączyć z sosem, zagotować. Ugotowany ryż wsypać do sosu, wymieszać, przyprawić do smaku, podawać.