

Rizses hús

Szaftos, fűszeres hús és illatos rizs egy tányéron - a rizses hús az az egytálétel, ami mindig jólesik.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 4

Egytálétel

HOZZÁVALÓK

300 g csirkemell
Fél vöröshagyma
2 tk pirospaprika
Só
Bors
1.5 bögre rizs
Víz
2 bébi szilva paradicsom

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.03.01

1.

A vöröshagymát kevés olajon megpirítjuk majd mehet hozzá a kockázott csirkemell.



2.

Ha a hús kifehéredett, levesszük a tűzről és fűszerezzük pirospaprikával, sóval és borssal.



3.

Hozzáadjuk a felkockázott paradicsomot, majd az egészet felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Kb 10 percre még fedő alatt főzöm. Közben elkészítem a rizst.



4.

Ha elkészült a rizs, hozzáadjuk és alacsony lángon még egy kicsit kevergetjük.



5.

Jó étvágyat!

