



Tip na nedeľný obed.

//

### Suroviny:

olej, cibuľa, ryža, mrkva, kuracie mäso, soľ, mleté čierne korenie, sladká červená paprika

### Postup:

Umyjeme si kuracie mäso, môžu byť prsia, alebo celé kura, ktoré vykostíme. Kosti si odložíme na polievku. Mäso nakrájame na malé kúsky, aby sa rýchlejšie uvarilo a zmäklo.

Cibuľu si nakrájame a na oleji chvíľu osmažíme. Pridáme kuracie kúsky a sprudka opečieme. Mäso dusíme pokiaľ zmäkne, samo si pustí vodu, pridáme červenú mletú papriku. Očistíme si mrkvu, nakrájame na kolieska, pridáme k mäsu a takisto dusíme do zmäknutia. Zatiaľ si uvaríme ryžu.

Nakoniec pridáme trošku soli a mletého čierneho korenia, premiešame a vypneme. Môžete ho podávať s uhorkovým šalátom, alebo s ľadovým šalátom.

Je to jemné jedlo, so sladkou chuťou mrkvy, netreba veľa koreniť.

//