

Ryż z kurczakiem po hiszpańsku – porcja: 2,87 zł

Ryż z kurczakiem po hiszpańsku to kolejna propozycja dania, które trafi na listę: [Jak przeżyć za 100 zł tygodniowo?](#)

Tylko kilka składników i w zaledwie 20 minut serwujecie danie na stół. Danie bardzo smaczne, szybkie no i tanie!



Co potrzebujemy?

- 0.50kg filetowanego podudzia z kurczaka – koszt: 4,50 zł
- gotowa mieszanka “warzywa na patelni po hiszpańsku” 2,99 zł za 450 g
- 1 pomarańcza – 1.00 zł
- 3 woreczki ryżu – 2,00 zł
- różne przyprawy – ok. 1,00 zł (1 łyż. majeranku, ostra papryka, pieprz sól)
- natka pietruszki z ogródka

Całkowity koszt: 11,49 zł / 4 porcje – 1 porcja: 2,87 zł

Polecam Wam kupowanie filetowanych podudzi z kurczaka. To niedocenione mięso! Smaczne, nie robi się suche podczas smażenia. Filet z piersi nie będzie nigdy tak dobry jak podudzia.

Podudzia kroimy w wąskie paseczki i marynujemy w majeranku, pieprzu, soli i papryce. Wszystko z głową. Nie przesadźcie. To ma Wam smakować. Po chwili wrzucamy na rozgrzaną patelnię i smażymy mięso. Po 5 minutach dodajemy mieszankę warzywną. Ryż gotujemy i odstawiamy. Pomarańcze przekrawamy i wyciskamy sok na patelnię.

Polecam przekrawać w taki sposób cytrusy jak na załączonym zdjęciu. Uda Wam się wycisnąć prawie cały sok.



Sok wyciśnięty? To mieszamy i zamykamy patelnię. Smażymy jeszcze 10-12 minut. Od czasu do czasu mieszając.



Gdy mięso będzie już dobre to danie jest gotowe.

Na talerz wysypujemy ryż, mięso z warzywami. Posypujemy dużą ilością natki pietruszki.

Smacznego!

