

Kuřecí prsa na olivách a rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- paprika 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- cibule 1 ks
- olivy 1 plechovka
- koření na steak 1 lžička
- sůl 1 lžička
- rajče 2 ks
- kuřecí prsa 2 plátek
- **příloha**
- rýže 1 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plátky kuřecího masa opláchneme a zlehka naklepeme.

Zeleninu umyjeme, cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Olivy a rajčata také nakrájíme na kolečka, papriku na proužky.

Podle návodu na krabičce dáme vařit rýži ve varném sáčku. Po dobu vaření rýže stihneme připravit i minutku z masa.

Maso zprudka osmažíme po obou stranách. Pod maso vložíme cibuli a necháme zesklivatět. Po té přidáme i nakrájená rajčata, papriku a olivy. Chvilí smažíme společně s cibulí a masem. Posypeme kořením na steak, nebo jiným kořením podle chuti, osolíme, opepříme. Podlijeme 3 lžícemi vody a necháme asi 5min podusit .

Mezitím se dovaří i rýže.

Hotová kuřecí prsa na olivách a rajčatech servírujeme s kopečky hotové rýže a čerstvou zeleninou. Ihned podáváme.