

Ryż z migdałami i kurczakiem

Aromatyczny Ryż z Migdałami i Kurczakiem

Delikatna pierś z kurczaka, chrupiące migdały i aromatyczny ryż tworzą razem kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika kuchni orientalnej. To danie jednogarnkowe, które przygotowujesz w piekarniku, oszczędzając czas i energię. Soczyste kawałki kurczaka idealnie komponują się z warzywami i migdałami, tworząc pełnowartościowy posiłek.

Dla kogo?

Ryż z migdałami i kurczakiem to propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają delikatne kawałki kurczaka, a dorośli docenią głębię smaku, którą nadają przyprawy Knorr i białe wino. To także świetna opcja dla zapracowanych osób – większość czasu przygotowania to pieczenie w piekarniku, podczas którego możesz zająć się innymi sprawami.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na lunch do pracy następnego dnia – smakuje wyśmienicie także po odgrzaniu. To idealna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujesz czegoś rozgrzewającego i sycącego.

Czy wiesz, że?

Migdały nie tylko dodają potrawie chrupkości i orzechowego aromatu, ale są również źródłem zdrowych tłuszczów, białka i witaminy E. Prażenie suchego ryżu przed dodaniem płynu to

technika stosowana w kuchni śródziemnomorskiej, która nadaje ziarnkom intensywniejszy smak i zapobiega ich sklejanu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać suszone morele, rodzynki lub pistacje. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj szczyptę chili lub świeżo starty imbir. Danie świetnie komponuje się również z dodatkiem świeżej kolendry lub natki pietruszki posypanych przed podaniem.