

Bácskai rizses hús csirkemellel

Hozzávalók:

40 dkg Riceland rizses hús rizs

50 dkg csirkemell

2-3 db paprika

2 db paradicsom

1 fej vöröshagyma

2-3 evőkanál pirospaprika

Bors

Chili

1 tk köménymag

Só

Olívaolaj

Elkészítés:

A vöröshagymát felaprítjuk, majd egy nagyméretű serpenyőben megpirítjuk egy kis olívaolajon. A kockára vágott csirkemellet sózzuk, és hozzáadjuk a hagymához. Borsozzuk, 2-3 evőkanál pirospaprikával meghintjük majd jól elkeverjük. Mehet is hozzá a köménymag és egy kis chili ízlés szerint, valamint a feldarabolt paradicsom és a paprika. Amikor a pörkölt már majdnem puha, adjuk hozzá a Riceland rizses hús rizst, majd engedjük fel 5 dl vízzel. Kicsit sózzuk a rizst. Jól keverjük össze, majd fedő alatt néha megkeverve addig főzzük, amíg a rizs megpuhul. Ha kell még pótoljuk a vizet, ha nagyon elfőne. Csalamádéval az igazi! Isteni magyaros ízvilág! Jó étvágyat hozzá!