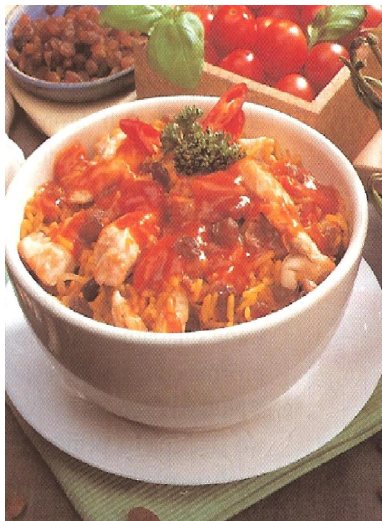


# Kurczak seczuański

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



**smacznego**

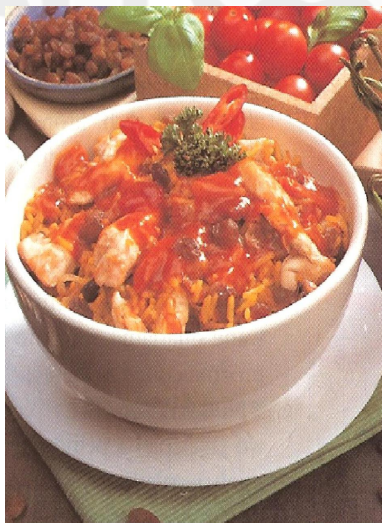
Czas przygotowania: 45 minut  
Ilość porcji: 3-4  
Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- Piersi kurczak - 400 g
- ryż - 200 g
- cebula -
- czosnek - 2
- rodzynki - 75 g
- sól -
- sos seczuański -

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Piersi pokroić i podsmażyć . Dodać wyciśniony i pokrojoną cebulę. Smażyć na wolnym ogniu. Dodać rodzynki, zmieszać wszystko z sosem i doprawić. Sos zmieszać z ryżem , podawać ze swierzymi ziołami