






# Kuře s rýží a olivami

 Počet osob	4
 Náklady	Nízké
 Obtížnost	Velmi snadné
 Doba přípravy	10 minut
 Doba vaření	30 minut

## Suroviny

- 300 g kuřecích prsíček
- 250 g rýže Basmati
- 1 čili paprička
- 1 nasekaná cibule
- 400 g nasekaných rajčat (konzerva)
- 85 g zelených oliv
- 2 utřené stroužky česneku
- 1 lžička papriky
- 500 ml vody
- 1 kostka kuřecího vývaru

## Příprava

Zahřejte vodu s kostkou kuřecího vývaru v pánvi TEFAL Simply Clean. Odstavte stranou. V další pánvi 3 minuty smažte na trošce oleje na středním plameni kuře nakrájené na kousky. Občas promíchejte. Přidejte nasekanou cibuli a drcený česnek. Smažte další 3 minuty. Opět promíchejte. Přidejte rýži a papriku a nechte smažit ještě 4 minuty. Zalijte horkým vývarem a přidejte čili papričku nasekanou na kostičky. Dobře promíchejte, přikryjte a vařte 5 minut. Přidejte nasekaná rajčata a olivy. Přikryjte a vařte dalších 15 až 20 minut, dokud rýže nezměkne a v pánvi nezbude žádná voda.