

# Kuřecí pilaf se zelenými fazolkami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 17min  
Celkový čas: 27min , Porce: 4

**1302** kalorií , **0 g** cukrů , **32 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-pilaf-se-zelenymi-fazolkami>

## Příprava

Cibuli a chilli papričku nakrájíme na jemno, zázvor nastrouháme. Vše smažíme na oleji. Po pěti minutách přidáme nakrájené kuřecí maso, osolíme, opepříme a přidáme rýži. Smažíme dvě minuty. Zalijeme vývarem a vaříme přikryté 10 minut. Poté přidáme zelené fazolky a vaříme až je rýže hotová.



### Tip k receptu

Podáváme s řeckým jogurtem a koriandrem.

## Ingredience

- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžíce zázvoru
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 3 ks kuřecích prs
- ✓ 250 g rýže basmati
- ✓ 600 ml zeleninového vývaru
- ✓ 100 g fazolek (zelené fazolové lusky)

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

