

# ANIA STARMACH

## Pomarańczowe piersi kurczaka z kolorowym ryżem

### Co kupić?

**150ml** soku Fortuna ODPORNOŚĆ

**1** podwójna pierś z kurczaka

**2cm** świeżego imbiru

**1** mała papryczka chili

**1** łyżka miodu

**1** łyżka jasnego sosu sojowego

### Ryż

**40g** dzikiego brązowego ryżu

świeża kolendra

pestki granatu

**2** łyżki płatków migdałów

### Sos do ryżu

**2** łyżki oliwy

**1** łyżeczka soku z cytryny

**2** łyżeczki miodu

szczypta soli

szczypta pieprzu

### Jak przygotować?

1. Imbir zetrzyj na tarce, chili posiekaj, wymieszaj z sosem sojowym, miodem i sokiem.
2. Piersi kurczaka oczyść, umyj i zalej powstałą marynatą.
3. Jeśli masz czas, odstaw do zamarynowania na 2-3 godziny.
4. Po zamarynowaniu przełóż kurczaka razem z marynatą do naczynia żaroodpornego.

# ANIA STARMACH

5. Włóż do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 20-25 minut. Co kilka minut polewaj mięso sosem.
6. Ryż ugotuj wg instrukcji na opakowaniu.
7. Płatki migdałowe podpraż na patelni, wymieszaj z ryżem, dodaj świeżą kolendrę, pestki granatu.
8. W miseczce wymieszaj oliwę, sok z cytryny, miód, sól i pieprz, dodaj do ryżu.
9. Pomarańczowego kurczaka podawaj z kolorowym ryżem.