

الأطباق/دجاج والأرز بسمتي بالكاري

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
25 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات

4 صدر دجاج

1 بصل

1 فص ثوم

1 فرع من الكرفس

25 سل مرق الدواجن

250 غرام أرز بسمتي ريزو لسفيتال

3 بطاطا صغيرة

10 سل كريم طازج

40 غرام مارجرين فلوريال

1 ملعقة كبيرة. الكاري

ملح

فلفل

إعداد

اطبخي البطاطا في ماء مملح.قطعي الكرفس.

قطعي الدجاج إلى مكعبات مع مارجرين فلوريال في كوكوتا. ضيفي الثوم المفروم والبصل والكرفس والكريمة الطازجة ومرق الدجاج والكاربي والملح والفلفل. يغطي ويطهى لمدة 30 دقيقة على نار خفيفة.

اطبخي الأرز لمدة 15 دقيقة في ماء مملح قليلاً. قشري البطاطا وقطعيها إلى شرائح.

ضيفيها إلى الكاري قبل 5 دقائق من نهاية الطهي. قدميها ساخنة مع الأرز المقطر.