

AROMATYCZNY KURCZAK

Składniki:

- 0,5 kg piersi kurczaka pokrojonych w kostkę
- 2 łyżeczki przyprawy 5 smaków
- czerwona [papryka](#) pokrojona w kostkę
- skórka i sok z połowy cytryny
- łyżeczka miodu
- łyżeczka sosu sojowego
- 2 szklanki bulionu lub rosołu
- 100 g groszku zielonego
- olej
- ryż

Wykonanie:

Zarumienić na oleju mięsko. Dodać przyprawę 5 smaków, ryż i paprykę. W miseczce wymieszać sok, skórkę, miód, sos oraz bulion i dodać do mięska. Dusić pod przykryciem przez ok. 25 min., dodając wody w miarę spijania bulionu przez ryż. Dodać groszek i dusić przez ok. 5 min. lub do momentu, kiedy ryż będzie miękki.