

Куриное филе с рисом и помидорами



500 г куриного филе, 300 г помидоров, 150 г риса, 2 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, растительное масло.

Рис отварить до готовности. Куриное филе нарезать небольшими кусочками. Спелые помидоры нарезать кубиками. Зубчики чеснока мелко порубить.

Обжарить филе с двух сторон на растительном масле. Добавить помидоры, посолить, поперчить и жарить 15-20 минут. Добавить рис, перемешать, тушить еще 5-7 минут. В конце приготовления добавить чеснок, перемешать и убрать с огня.

Можно подавать к столу. Вот как мило и аппетитно!