
Kurczak z ryżem

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1276 razy.

1 kurczak pokrajany w kawałki
2 łyżeczki soli
4 łyżeczki masła
2 łyżki oleju jadalnego
2 posiekane cebule
2 małe świeże papryki drobno posiekane
1/2 szklanki pasty pomidorowej
1 szklanka wody
1 szklanka ryżu

1. Posypać kurczaka 1 łyżeczką soli.
2. Kawałki kurczaka obsmażyć na rozgrzanym maśle ze wszystkich stron, aż będą zrumienione.
3. Dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Odstawić, trzymać w ciepłe.
4. Cebulę i paprykę smażyć na oleju przez 10 min: lub na złoty kolor, kilkakrotnie mieszając.
5. Wlać pastę pomidorową rozmieszaną z wodą i resztą soli. Dokładnie wymieszać, dodać ryż i dusić pod przykryciem przez 20 min. W razie potrzeby podlać 2-3 łyżkami wody.
6. Ułożyć na gorącym półmisku płaski kopiec z ryżu, obłożyć kawałkami kurczaka.
7. Podawać z mieszaną sałatką (zielona sałata, pomidory, ogórek i cebula) w sosie winegret. Proporcje dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD