
Kurczę w ryżu z pieczarkami 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1736 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

25 dag ryżu (nieco więcej niż 1,5 szklanki)

25 dag pieczarek

1 marchew

1 cebula

1 pietruszka

6 dag masła

sól i pieprz do smaku

woda

Sprawione kurczę zalać w szybkowarze 2,5 szklankami wody, wrzucić oczyszczone warzywa, posolić . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie oczyścić , pokroić w plasterki i udusić na maśle pieczarki. Szybkowar otworzyć , wyjąć kurczę i warzywa, przy czym warzywa trzymać w ciepłe, kurczę zaś nieco ochłodzić i obrać mięso z kości, pokroić na kawałeczki. Do pozostałego w szybkowarze wywaru wsypać ryż, wrzucić pieczarki, pokrojone mięso kurczęcia popieprzyć i ewentualnie dosolić . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wymieszać ryż, obłożyć wyjętymi uprzednio warzywami. Podawać z surówką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD