

Kurczak zapiekany na ryżu



Autor: **Murena**
Przepisów: **173** Ocena: **2392**

   
3-4 os. > 60 min łatwe tanie

Składniki:

- 4 duże ćwiartki kurczaka
- majeranek słodka papryka czosnek granulowany
- 2 marchewki 2 cebule 2 szklanki ryżu brązowego
- 1 l wody
- 6 łyżek keczupu łagodnego lub pikantnego lub 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 listki laurowe 1 łyżka majeranku 1 łyżka słodkiej papryki
- 1/4 łyżeczki ostrej papryki 1 łyżka soli
- 1 łyżka masła 3 duże ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Każdą ćwiartkę kurczaka podzielić na dwa kawałki (udko i podudzie). Następnie mięso oprószyć słodką papryką, majerankiem i czosnkiem granulowanym. Przyprawione mięsko odstawić do lodówki na kilka godzin albo nawet na całą noc.
Przygotować zalewę. Do garnka wlać wodę. Dodać keczup, masło, pokrojone w plasterki ząbki czosnku oraz przyprawy. Wszystko zagotować.
- 2 Na dno dużego i głębokiego naczynia do zapiekania wsypać ryż. . Cebule i marchewki obrać i pokroić w plastry. Pokrojone warzywa ułożyć na ryżu. Na warzywach ułożyć kawałki kurczaka. Wszystko zalać zalewą, zalewa może być zimna lub letnia. Naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego na 190 C i zapiekać ok 90 min.. Naczynia nie przykrywamy :).
Podajemy np. z ogórkiem kiszonym.

SMACZNEGO!!!!

Twoje notatki do przepisu: