

# Pieczone pałki z kurczaka na ryżu



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: 277 Ocena: 13923



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki:
- Pałki z kurczaka 8 sztuk
- Słodka papryka łyżka
- Sól łyżka
- Pieprz 1/2 łyżki
- Olej 2 łyżki
- Zalewa: Masło 50 g
- Koncentrat pomidorowy 100 g
- Woda 2 i 1/2 szklanki
- Cukier łyżeczka
- Pieprz 1/2 łyżeczki
- Dodatki: Papryka czerwona 1/2  
Papryka zielona 1/2 Cebula mała Ryż szklanka

## Sposób przygotowania:

1

Kurczaka przyprawić dodać oleju. wymieszać i odstawić na minimum godzinę do lodówki, a najlepiej na całą noc.

Paprykę i cebulę pokroić w kosteczkę.

Przygotować zalewę. Do garnka wlewamy ciepłą wodę, dodajemy masło koncentrat, cukier oraz pieprz. Całość zagotowujemy.

Do naczynia żaroodpornego wsypujemy suchy ryż, Układamy pałki z kurczaka, wsypujemy warzywa. Całość zalewamy przygotowanym sosem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni. Pieczmy ok. 75 minut, aż mięso będzie miękkie a ryż wchłonie wodę. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: