

Przepyszne mięsko z ryżem



Autor: **milkazet**

Przepisów: 4 Ocena: 4



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- skrzydełka bądź udka bądź filety z kurczaka, ok.1kg
- ryż, 2,5szklanki
- cebule, 2
- masło roślinne, 1kostka
- woda, 8szklanek
- pieprz, 1łyżeczka
- Papryka słodka, 4łyżeczki
- ketchup, 8łyżeczek
- cukier, 3 łyżeczki
- vegety, 4łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż (wcześniej można namoczyć) wsypać do głębokiego naczynia żaroodpornego, następnie ułożyć wybrane mięsko, a na wierzch pokrojoną w paski cebulę. Odstawić na trochę, a międzyczasie przygotować sos z masła, wody, pieprzu, papryki, ketchupu, cukru i vegety, którym polewamy mięsko.
- 2 Całość zapiekamy w piekarniku w temp.180-200st.C ok.1h. Ryż musi być miękki.
- 3 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: