

Ryż pod kurczakiem



Autor: **Hakmet**
Przepisów: **10** Ocena: **179**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ryż, 2 szklanki
- cebula, 2-3
- czosnek, do smaku
- palki z kurczaka lub całe uda, 8-4
- mieszanka warzyw chińskich, 1 paczka
- kukurydza z puszki, 1
- curry, chili, ew. przyprawa do kurczaka, co kto lubi

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule posiekać, czosnek pokroić w plasterki, przesmażyć na oliwie. Na to wysypać suchy ryż i przesmażyć do zezłocenia, dodać curry, chili i kukurydze odsączoną z zalewy, zamieszać i wysypać do naczynia żaroodpornego.
- 2 Na ryż wyłożyć mieszankę warzyw, a na to pokładać wcześniej zamarynowane palki czy też udka. Zalać litrem dobrze doprawionego rosolu. Ja czasem robię z kostki czy vegety.
- 3 Zakryć i wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na 2 godz.

Twoje notatki do przepisu: