

Zapiekanka z ryżem i kurczakiem



Autor: **patrusia84**
Przepisów: 26 Ocena: 640

1-2 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- ryż, 1 szklanka
- ser żółty, 15 dag
- mleko, pół szklanki
- pieczarki, 20 dag
- cebula
- Pierś kurczaka
- woda, 2 szkl.
- sól, pieprz, ostra papryka, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy ryż - na szklankę ryżu - dwie nie pełne szkl. wody. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką, gdy woda się wygotuje wlewamy mleko i gotujemy dalej. Ugotowany ryż (taki lekko wodnisty) przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na ryż układamy plastry sera żółtego; posypujemy papryką.
- 2 Pierś kurczaka kroimy w kostkę i przyprawiamy solą i pieprzem. Podsmażamy. Wykładamy na ryż z serem.
- 3 Podsmażamy pieczarki pokrojone w talarki z cebulką i wykładamy na kurczaka. Wszystko przykrywamy serem i posypujemy papryką.
- 4 Pieczemy w piekarniku około 30 min. w temp. 180.
- 5 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: