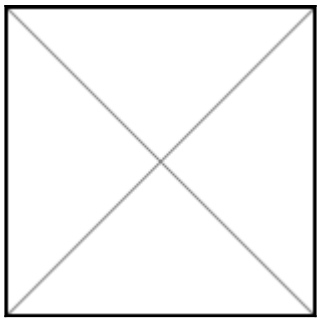


Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Kurczak z ryżem

Dobrze by był podzielić kurczaka na ćwiartki.

Składniki:

- kurczak, 1 szt.
- oliwa z oliwek, 0.33 szkl.
- cebula, 10 dag
- czosnek, 2 szt.
- ryż , 1 szkl.
- przecier pomidorowy, 0.75 szkl.
- pomidor, 2 szt.
- sól spożywcza, 1.5 łyżecz.
- pieprz, 0.25 łyżecz.

Sposób przygotowania:

W garnku ze szczelną pokrywką rozgrzać trochę oliwy lub oleju, włożyć ćwiartki kurczaka, smażyć na zloty kolor ze wszystkich stron, przełożyć na talerz. Do tego samego garnka włożyć pokrajaną cebulę i czosnek, smażyć kilka minut, odstawić. Wlać resztę oliwy, dodać ryż; ciągle mieszając, smażyć na jasnozłoty kolor, Do ryżu z czosnkiem i cebulą włożyć kurczaka, dodać koncentrat i świeże pomidory, rosół, sól, pieprz i posiekaną cebulę. Ostrożnie wymieszać, Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec pod przykryciem 1,5—2 godz. Potrawę podawać w naczyniu, w którym była sporządzana, z surówką lub zieloną sałatą.