



Tekst i zdjęcie: **Izabela** - Kuchcik (155)

Skrzydełka w ryżu

Życzę smacznego:)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka, 1 kg
- ryż , 400 g
- cebula, 115 g
- czosnek, 15 g
- papryka słodka, 2 łyżecz.
- pieprz, 0.5 łyżecz.
- wegeta, 2 łyżecz.
- keczup, 6 łyżk.
- masło, 100 g
- woda, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Przygotowanie: Ryż rozsypać do naczynia żaroodpornego, na ryż ułożyć cebule pokrojoną w drobną kostkę + kurczak (przyprawiamy w przyprawie do kurczaka) wszystko to zalewamy zalewą. Piec 50-60 min w tem. 180stopni. Zalewa: 6 szklanek wody, 0,5 kostki masła, keczup, czosnek, papryka. To wszystko zagotować i zalać tym kurczaka

