

Zapiekanka z kurczakiem

data aktualizacji: 2020.07.22 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 70 dag piersi z kurczaka, 300 g ryżu, 2 cebule, 3 szklanki wody, 1/2 kostki margaryny, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka pieprzu, 1/2 łyżeczki papryki ostrej, 1/2 łyżeczki papryki słodkiej, 2 ząbki czosnku, 8 łyżek keczupu pikantnego - ja użyłam domowego keczupu z dyni, 2 kostki rosółowe, przyprawa do kurczaka.

Przygotowanie: Pierś z kurczaka kroimy w grubszą kostkę. Posypujemy obficie przyprawą do kurczaka i odstawiamy na co najmniej godzinę do lodówki. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Na dno wysypujemy ryż, następnie układamy cebulę pokrojoną w kostkę. Na koniec układamy kawałki kurczaka.

Zalewa: wodę wlewamy do garnka. Dodajemy przeciśnięty czosnek, margarynę, cukier, pieprz i keczup. Całość gotujemy około 3 minuty. Zalewamy ryż z kurczakiem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na około 1 godzinę. Początkowo potrawa może być przykryta.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36177-zapiekanka-z-kurczakiem>