

## Zapiekanka z ryżem

data aktualizacji: 2021.05.12 autor: Redakcja



### 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 rosołowe
- przyprawa do kurczaka

### Wykonanie:

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/38571-zapiekanka-z-ryzem>