

Mocno pomidorowa zapiekanka z kurczakiem



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	300 g
przecier pomidorowy	500 g
pomidor	4 szt
bulion drobiowy	500 ml
kukurydza w puszcze	1
cebula	2 szt
ząbek czosnku	3
Papryka słodka mielona Prymat	3 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	2 łyżeczki
kurkuma	2 łyżeczki
mozzarella	120 g
olej rzepakowy	
sól i pieprz	
filet z kurczaka	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z pomidorów usunąć gniazda nasienne, pokroić w grubszą kostkę a cebulę i czosnek drobno posiekać.
- KROK 2 Kurczaka pokroić w dowolne paski i podsmażyć z cebulą i czosnkiem na niewielkiej ilości oleju.

- KROK 3 Gdy kurczak będzie już miękki dodać papryki, kurkumę, świeże pomidory, przecier pomidorowy, kukurydzę, bulion drobiowy oraz surowy ryż. Całość doprawić solą, pieprzem, dokładnie wymieszać i zagotować.
- KROK 4 Po zagotowaniu wszystko przełożyć do żaroodpornego naczynia i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40-50 minut. Po upływie 20 minut na wierzchu zapiekanki ułożyć mozzarellę i kontynuować pieczenie.