

Udka z ryżem i warzywami



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 kg
cebula biała	1 kg
warzywa mrożone	750 g
ryż krótkoziarnisty	1 szklanka
rosół drobiowy	2 szklanki
Przyprawa curry orientalna Prymat	
bazylia	
przyprawa uniwersalna	2 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysypujemy ryż do naczynia żaroodpornego po całości ,aby dno było zakryte.Cebulę obieramy i kroimy w półplasterki od razu układamy na ryżu ,posypujemy sól tak z pół łyżki po całości. Do miseczki wysypujemy wszystkie przyprawy mieszamy dokładnie ,następnie obtaczamy udka w tych przyprawach i odkładamy na bok. Otwieramy warzywa na patelni i wysypujemy je na cebulę ,posypujemy oregano, bazylią ,curry, przyprawą uniwersalną .Na warzywa układamy udka z kurczaka .Całość Zalewamy rosółem 2 szklanki (3 możemy sobie odłożyć) Rosół najlepiej aby to był niedzielny albo dwudniowy, taki jest najlepszy .Przykrywamy naczynie pokrywką i pieczemy do 2 godzin w 180 st.