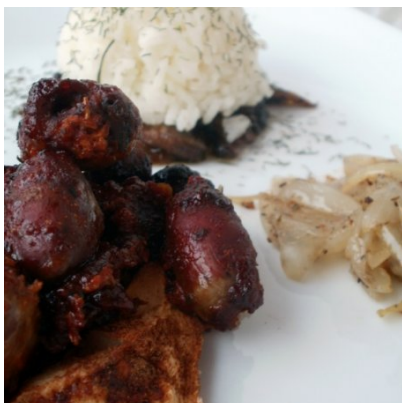


Drobiowe serca z jabłkami i pieczarkami



WOKALISTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serca drobiowe	200 g
cebula	2 szt
Grill przyprawa klasyczna Prymat	duża szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	duża szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	duża szczypta
sól	szczypta
keczup	1 łyżka
sos sojowy ciemny	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
bazylia	duża szczypta
Czosnek suszony Prymat	duża szczypta
majeranek	duża szczypta
jabłko	1 szt
cynamon	1 łyżeczka
cukier	do posypania
ryż	100 g
pieczarki	15 dk
sos chili	1 (słodki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca dokładnie myjemy i wkładamy do miski. Do serc dodajemy koncentrat pomidorowy, bazylię, czosnek, majeranek, paprykę słodką, ostrą i chilli, sól, keczup i sos sojowy ciemny i chilli. Wszystko dokładnie mieszamy. Na blasze układamy folię aluminiową i układamy na niej serca. Jabłko obieramy i myjemy a następnie kroimy na kawałeczki i posypujemy cukrem i cynamonem. Cebulkę obieramy, kroimy w półtalarki i razem z jabłkami kładziemy na folii z sercami (nie mieszamy). Ryż gotujemy na miękko. Pieczarki myjemy, kroimy i dusimy na patelni około 20 minut. Serca, jabłka i cebulkę okrywamy folią i wkładamy do nagrzanego do 150 stopni piekarnika na około 25 minut.