

Brazylijskie camaro



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt. (ok.1kg)
ryż	300 gramów
cebula	2 szt.
olej	5 łyżek
pomidory	500 gramów
pietruszka	4 szt.
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok z cytryny	do smaku
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić na 4 części. Na rozgrzanym oleju podsmażyć ryż i posiekane cebule, zalać 2 litrami wrzącej wody, włożyć mięso, pomidory i pietruszkę pokrojone w kostkę, gotować 1 godz. na małym ogniu. Wyjąć kurczaka, oddzielić mięso od kości i z powrotem wrzucić do zupy. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny, podawać posypaną natką.