

## Zapiekanka ze skrzydełkami kurczaka



**BEATA71**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>ryż</b>                            | 4 torebki      |
| <b>cebula biała</b>                   | 1 szt.         |
| <b>skrzydełka z kurczaka</b>          | według uznania |
| <b>margaryna</b>                      | 1 op.          |
| <b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b> | 2 łyżki        |
| <b>sól</b>                            | 1 łyżeczka     |
| <b>papryka</b>                        | 2 łyżeczki     |
| <b>cukier</b>                         | 0,25 łyżeczki  |
| <b>pieprz</b>                         | 0.5 łyżeczki   |
| <b>ketchup</b>                        | 6 łyżek        |
| <b>woda</b>                           | 6 szkl.        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż rozsypać na brytfance, na to położyć pokrojoną w paski cebulę. Skrzydełka natrzeć przyprawami i położyć na cebuli.

SOS:

Roztopioną margarynę wymieszać z wegetą, solą, papryką, cukrem, pieprzem, ketchupem, wodą.

Sosem zalać przygotowane wcześniej w brytfance skrzydełka z ryżem i piec w piekarniku ok. 1 godzinę.