

Kurczak inaczej



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 całe uda

sól, pieprz, przyprawa uniwersalna, majeranek, papryka słodka, można dodać przyprawy do kurczaka-złocista

3 średnie żąbki czosnku

1/2 kostki margaryny

3 srednie cebule

3szkl. wody

rosół wołowy 1 kostka

rosół drobiowy 1 kostka

ryż 400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcje kurczaka oczyścić, doprawić wg uznania podanymi przyprawami.

Pozostawić na 15 minut w lodówce. Międzyczasie włączyć piekarnik na 180°C (góra+dół)

Wstawić 1,5 l wody na ryż. Wrzucić kostkę rosołową. Jak woda zagotuje się- włożyć torebki ryżu. Gotować 5-8 min (ryż ma lekko zwiększyć swoją objętość, max do połowy woreczka). Wyjąć, zostawić na sicie, aby obciekł.

SOS:

Wodę wlać do garnka o pojemności min 2,5l. Zagotować. Dodać kostki rosołowe, margarynę, koncentrat.

Międzyczasie pokroić cebulę i czosnek w dość drobną kostkę. Czosnku nie przepuszczać przez "praskę"!

Dodać do sosu. Wszystko gotować 15 min na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Można doprawić solą i pieprzem do smaku, albo dodać jeszcze 1/2 kostki rosołowej (ale to już wg uznania)

Uda obsmażyć na patelni, aby skórka się podpiekła na złoty kolor.

W brytfance, albo blasze do pieczenia wymieszać ryż z 2/3 cz. sosu.

Ułożyć podsmażone uda. Polać resztą sosu.

Zapiekać 50min, po tym czasie wyjąć z piekarnika. Zdjąć udka. Wymieszać cały ryż (po udami pojawią się białe "placki" i stąd konieczność przemieszania). Ponownie położyć udka-można je obrócić- piec dalej przez 25min. Podawać gorące :)

