

skrzydełka z kurczaka w soeie własnymz ryżem



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	1 kg
pieczrki	,2 kg
cebula biała	,15 kg
oliwa	2 łyżki
marchew	,2 kg
przyprawa uniwersalna Kucharek	,05 kg
ryż	,3 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do rondla wlewamy oliwę i poszatowaną cebulę, jak się zrumieni dodajemy skrzydełka i dusimy na małym ogniu. Po 30 min. dodajemy pieczarki pokrojone, wegetę i zioła prowansalskie. Gotujemy ryż, 15 min. Skrzydełka podlewamy wodą dodajemy koper. Podajemy z ryżem.