

Kurczak po baskijsku



ANETA2208



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

•1 kurczak	1,2 kg
pomidory	1 kg
cebula biała	2
ząbki czosnku	2
ryż	25 dkg
sól i pieprz	
papryka czerwona	25 dkg
koncentrat pomidorowy	1 (30%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomidory obrać ze skóry, pokroić na kawałki, z papryki usunąć pestki. Cebulę i paprykę grubo posiekać. Kurczaka pokroić na kawałki. Rozgrzać 4 dkg oleju, kurczaka obrumienić. Dodac cebulę, pomidory, paprykę, posiekany na drobno czosnek, koncentrat pomidorowy (w odpowiedniej ilości ile kto lubi:)). Kurczaka doprawić ostrą papryką i pieprzem

W międzyczasie rozgrzać 3 dkg oleju, dodac ryż i wymieszać. dolać wodę w objętości 2:1 (woda do ryżu). Doprawić solą, piprzem. Przykryć i gotować na wolnym ogniu przez 20 min aż do całkowitego wchłonięcia wody. Wyłożyć na półmisek ryż, a na wierzch kurczaka z jarzynami