

Kurczak z ryżem i wędzoną kiełbasą



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

kiełbasa wędzona

ryż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 duży kurczak podzielony na porcje, 2 litry wody, 2 łyżeczki soli, 3 szklanki ryżu, 2 listki laurowe, 90 dag wędzonej kiełbasy, 1 duża posiekana cebula, 1 duża posiekana zielona papryka, 2 roztarte ząbki czosnku, 1 szklanka posiekanego selera, pół łyżeczki ostrego sosu, 2 listki laurowe, 1/4 łyżeczki pieprzu kajeńskiego, 450 ml sosu pomidorowego, 30 dag puszka pomidorów, pół szklanki posiekanej zielonej cebulki.

SPOSÓB WYKONANIA: Ugotować kurczaka o osolonej wodzie. Wyjąć mięso, zachować płyn. Obrać kurczaka ze skóry i z kości. Ugotować ryż w 7 szklankach zachowanego płynu z dodatkiem 2 listków laurowych. W trakcie gotowania ryżu pokroić kiełbasę na plasterki i usmażyć z cebulą, zieloną papryką, czosnkiem, selerem, ostrym sosem, 2 listkami laurowymi i pieprzem kajeńskim. Zlać nadmiar tłuszczu. Dodać sos pomidorowy i pomidory. Wymieszać z ryżem i kawałkami kurczaka. Odstawić na kilka minut. Danie podawać posypane zieloną cebulką. Najlepiej smakuje z tostami i zieloną sałatą z sosem vinaigrette.