

Pilaw z kurczaka



Autor: **Poziomka**
Przepisów: **43** Ocena: **5815**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, 250 g
- 2 cebule
- 2 pomidory
- olej, 1/3 szklanki
- czosnek, 2-3 ząbki
- rodzynki, 150 g
- orzeszki piniowe (lub włoskie), 150 g
- szafran, szczypta
- Gałka muszkatołowa, szczypta
- pieprz i sól
- długoziarnisty ryż, 1,5 szklanki
- bulion wołowy lub warzywny, 2-3 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Szafran zalewamy 2-3 łyżkami ciepłego bulionu, przykrywamy i na chwilę odstawiamy. Piersi umyć, pokroić w paseczki. Cebule obrać, posiekać, zeszklić w rondlu - doprawić solą i pieprzem. Dodać ryż i smażyć 1-2 min, wlać szafran i gorący bulion, przyprawić pieprzem i gałką. Gotować przez 15-20 min. Wsypać rodzynki i sparzone, i obrane ze skórki pomidory. Na patelni przesmażyć kurczaka z pokrojonym, lub przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodać orzechy, wymieszać. Dekorować szalwią, ewentualnie natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: