

# Kuře s chilli zapečené s rýží a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- maso s kuřecích ztehen 350 g
- Knorr Inspirace Chilli Con Carne 1 balíček
- červené fazole 400 g
- bílá dlouhozrná rýže 300 g
- strouhaný eidam 100 g
- olej 3 lžíce
- voda 4 dl

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso z kuřecích stehen nakrájíme na 3 - 4 kusy a na oleji ho orestujeme.

Přidáme čerstvou papriku, kterou předem nakrájíme na 3 - 4 centimetrové kostky. Několik minut společně dále restujeme. Poté přidáme balení Knorr Chilli Con Carne a 4 dl vody. Kuře vaříme asi 20 minut. Občas zalejeme vodou a promícháme. Na konci vaření přidáme červené fazole, ze kterých jsme předem odlili šťávu. Je -li podle chuti potřeba osolíme a opepříme.

Mezitím uvaříme rýži, propláchneme ji vodou a na oleji mírně orestujeme. Potom ji zalejeme vodou tak, aby hladina sahala asi 1 cm nad rýži (poměr rýže a vody je 1:1,5). Poté, co ji uvedeme do varu, vaříme na mírném ohni pod poklicí asi 15 min.

Nakonec přesuneme rýži do zapékačské misky, na ni přidáme směs s kuřecími stehny a posypeme nastrouhaným sýrem. V troubě předehřáté na 180 stupňů pečeme asi 20 min. Podáváme s čerstvým

římským salátem.