Kuřecí pilaf II

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Slepičí bujon 2 kostka
- Slunečnicový olej 60 ml
- Cibule 2 ks
- Dlouhozrnná rýže 250 g
- Červená čočka 60 g
- Kmín 0.5 lžička
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Citron 1 ks
- Kuřecí maso 500 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Rozinky 2 lžíce
- Koriandr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slepičí bujon rozpusťte v 625 ml vroucí vody a pořádně promíchejte. V hrnci rozpalte 2 lžíce oleje. Vsypte cibuli a asi 5 minut ji opékejte. Pak vsypte rýži, čočku, kmín, polovinu skořice i polovinu kůry,

promíchejte a počkejte, až se koření rozvoní. Poté přilijte asi 560 ml vývaru, přiveďte k varu, snižte plamen a přiklopené vařte asi 12 minut. Pak dejte stranou a stále přiklopené nechte 8–10 minut stát. Mezitím smíchejte maso se zbylou skořicí, osolte ho a opepřete. V pánvi s vyšším okrajem rozpalte zbylý olej a opečte na něm maso. Vmíchejte rozinky a vlijte zbylý vývar. Snižte plamen a přiklopené vařte 5–7 minut, nebo dokud není kuře měkké. Na každý talíř dejte část rýže s čočkou a část masa, ozdobte koriandrem a ihned servírujte.