

# Kuřecí pilaf II

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Slepíčí 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:

Slepíčí bujon rozpusťte v 625 ml vroucí vody a pořádně promíchejte. V hrnci rozpalte 2 lžíce oleje. Vsypťe cibuli a asi 5 minut ji opékejte. Pak vsypťe 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 přikloпенé vařte asi 12 minut. Pak dejte stranou a stále přikloпенé 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 přikloпенé 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.