Kuřecí tažín s máslovou rýží

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 2 kg
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 20 g
- Cibule 2 ks
- Mletý kmín 2 lžička
- Mletý koriandr 1 lžička
- Skořice celá 1 ks
- Mletý zázvor 0.5 lžička
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Kuřecí vývar 500 ml
- Sušené meruňky 100 g
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- **MÁSLOVÁ RÝŽE**
- Máslo 60 g
- Rýže basmati 400 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Zeleninový vývar 750 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maroko

Počet porcí: 4

Postup:

Kousky kuřete omyjte, osušte a ze všech stran je osolte a opepřete. Olej rozpalte ve velkém silnostěnném hrnci a pak na něm postupně opečte všechny kousky masa, aby ze všech stran zezlátly. Opečené kusy odložte. Do hrnce dejte máslo, jakmile se rozpustí, přidejte cibuli a 5 minut ji opékejte. Poté vmíchejte kmín, koriandr, skořici a zázvor a nechte 30 sekund zahřát. Vmíchejte rajčatové pyré a po pár minutách rovněž kuřecí vývar a meruňky. Snižte plamen a nechte půl hodiny probublávat. Poté do hrnce vložte kuřecí maso a odklopené vařte dalších 30 minut. Podávejte posypané koriandrem s máslovou rýží. Na tu rozpusťte máslo v pánvi, vsypte rýži, chvíli opékejte, poté přilijte 750 ml vývaru nebo vody a přidejte špetku soli. Přiveďte k varu, promíchejte, snižte plamen a přiklopené vařte 17 minut.