

Kuře pečené na rýži

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Rýže 1.5 hrnek
- Voda 3 hrnek
- Paprika 2 ks
- Cibule 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Lístky oregana 1 hrst
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Koření na pečené kuře (grilovací) 1 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené kuře naporcujeme na menší kousky, osolíme a okořeníme.

Cibuli, papriku a česnek pokrájíme na kousky a nasypeme do olejem vytřeného pekáče.

Na zeleninu naskládáme maso a pekáč vložíme bez pokličky do trouby vyhřáté na 200°C.

Rajčata pokrájíme na kostičky a připravíme si oregano.

Po 20-25 minutách pečení vytáhneme pekáč z trouby. Maso vyndáme, do výpeku přidáme rajčata, oregano, opranou okapanou rýži, osolíme a promícháme. Urovnáme a na rýži naskládáme maso.

Všechno zalijeme vařící vodou, přiklopíme pokličkou a vložíme zpátky do trouby. Pečeme do

změknutí masa i rýže, asi 45 minut.
Podáváme se zeleninovým salátem.