

Kuřecí stehýnka s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- kuřecí špalíčky 500 g
- sůl 1 špetka
- koření grilovací 0.5 lžička
- olej 20 ml
- cibule 1 ks
- rýže 2 hrnek
- zelenina mražená 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí špalíčky opláchneme, posolíme a poprášíme grilovacím kořením. Naskládáme je do pekáče, podlijeme vodou a dáme zapéct.

Na pánvi na oleji mezitím orestujeme drobně nakrájenou cibuli, potom k ní přidáme ještě rýži.

Rýži s cibulí zalijeme studenou vodou. Poměr 1 hrnek rýže na 2 a 1/2 hrnku vody.

Přidáme mraženou zeleninu dle chuti. Vše promícháme a vylijeme do pekáče na kuřecí stehýnka.

Vše v jednom pekáči necháme dopéct. Až je rýže měkká, můžeme servírovat. Stehýnka už totiž budou určitě taky upečená.

Poznámka:

Nejraději na přípravu tohoto jídla používám kuřecí špalíčky, ale lze ho upéct i z celého kuřete nebo jen ze stehýnek. Kdo nemá rád zeleninu, klidně ji může vynechat. Jinak je možné použít jakoukoliv mraženou zeleninovou směs podle vlastní chuti.