Kuřecí pilaf

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí stehenní řízky 500 g
- Mletá skořice 25 g
- Mletý kmín 2 lžíce
- Med 1 lžíce
- Citron 1 ks
- Cibule, nasekaná nadrobno 1 ks
- Česnek, pokrájený na plátky 2 stroužek
- Rýže basmati 200 g
- Zeleninový vývar 380 ml
- Rozinky 40 g
- Mrkev, nastrouhaná na hrubé straně struhadla 2 ks
- Pomeranč 1 ks
- Plátky mandlí, nasucho opečené 1 hrst
- Čerstvé mátové lístky a jogurt k podávání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Jednu lžíci oleje rozehřejte v pánvi, pak přidejte kuřecí maso. Můžete ho nakrájet na menší kousky anebo rozemlít. K masu přidejte skořici a kmín a opékejte ho, dokud zcela nezezlátne, a není uvnitř

hotové. Pak přidejte med, promíchejte a pak předejte do mísy, zakápněte šťávou vymačkanou z citronu a udržujte teplé.
Do pánve dejte zbývající olej, vsypte cibuli a česnek a za stálého míchání opékejte 5-6 minut. Přidejte rýži, promíchejte, aby se obalila tukem a cibulí, pak vlijte vývar,zmírněte oheň a nechte probublávat 15 minut.
Do pánve k rýži přidejte mrkev, jemně nastrouhanou kůru z pomeranče, okapané rozinky a přiklopené nechte chvíli podusit. Nakonec vmíchejte opečené maso. Podávejte s plátky mandlí a lístky máty. Vedle v mističce nabídněte rodině nebo hostům jogurt.