

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

SKRZYDEŁKA Z RYŻEM I WARZYWAMI

Składniki

- 150 g ryżu
- 8 skrzydełek z kurczaka
 - 15 dag pieczarek
 - 1 cebula
- 1 szklanka bulionu
- 2 łyżki ulubionej przyprawy do kurczaka
- 1 papryka czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Skrzydełka z kurczaka nacieramy ulubioną mieszanką przypraw, odstawiamy na chwilę.
2. Pieczarki kroimy w ćwiartki, cebulę w półplasterki, paprykę w kostkę.
3. Na dno naczynia żaroodpornego wsypujemy ryż, na którym układamy plasterki cebuli, pokrojone pieczarki i paprykę. Całość przykrywamy skrzydełkami z kurczaka.
4. Do naczynia wlewamy bulion, przykrywamy pokrywką i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 45-50 minut.
5. Po około 40 minutach zdejmujemy pokrywkę. Skrzydełka powinny się ładnie zrumienić, aby miały chrupiącą skórkę.

UWAGA: Zamiast ryżu można użyć surowych ziemniaków pokrojonych w kostkę, przyprawionych vegetą i polanych olejem. Nie potrzeba wtedy już podlewać ich bulionem.

WEJDŹ na naszą stronę internetową www.pelcowizna.pl i ZNAJDŹ przepis.

SMACZNEGO!