




## Ryż z kurczakiem


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

kawałki kurczaka pałki i skrzydełka - 1 kg	woda - 2 szklanka
ryż - 2 opakowanie	margaryna - 1/4 kostka
cebula pokrojona w piórka - 1 szt.	przecier pomidorowy - 1,5 łyżka
ząbki utarte - 3 szt.	sól - 1/2 łyżeczka
sól - - do smaku	bulion w proszku - 1/2 łyżeczka
bulion w proszku - - do smaku	papryka słodka - 1/2 łyżeczka
majeranek - 1 łyżka	pieprz mielony - - szczypta
składniki zalewy: -	

**Dodatkowe info:** szklanka o poj. 250 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Części kurczaka po umyciu, oczyszczeniu i osuszeniu doprawić solą oraz bulionem w proszku, majerankiem. Włożyć do miski, zakryć ściereczką i odłożyć przynajmniej na 3 godziny lub dłużej do lodówki. Ryż rozsypać w żaroodpornym naczyniu, dodać pokrojoną w piórka cebulę i utarte ząbki czosnku. Kawałki kurczaka po wyjęciu z lodówki ułożyć w naczyniu z ryżem. Składanki zalewy zagotować i wylać na mięso i ryż. Naczynie żaroodporne zakryć przykrywką i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 - 190 stopni i piec około 1,5 godziny. Tak 10 minut przed końcem pieczenia przykrywkę zdjąć i mięsko dopiec. Smacznego.