Kurczak po sycylijsku z ryżem

85 min.

4 os.

490 kcal/os.

ok 6.80 zł/os.

Składniki

- ćwiartka z kurczaka - 4 szt.
- boczek - 200 g
- suszone pomidory w zalewie - 100 g
- cytryna - 3 szt.
- ryż biały - 300 g
- bulion kostki - 1 l
- świeży rozmaryn - 5 gałązek
- ząbek czosnku - 4 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- żółta papryka - 1 szt.
- zielona papryka - 1 szt.
- szalotka - 8 szt.
- kapary - 1 łyżka
- olej - 4 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Mięso oczyść, umyj i osusz. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę lub drobno posiekaj. Dodaj do niego sól, pieprz, drobno posiekane gałązki rozmarynu i dobrze wymieszaj. Powstałą mieszanką natrzyj mięso.

Papryki umyj, oczyść z gniazd nasiennych i pokrój na mniejsze kawałki. Dwie cytryny umyj i pokrój w kostkę. Szalotki obierz i przekrój na ćwiartki. Pomidory z zalewy pokrój na mniejsze kawałki.

Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na oleju. Gdy się zrumieni, przełóż go do naczynia żaroodpornego. Następnie na tej samej patelni podsmaż kurczaka na złoty kolor. Po podsmażeniu również przełóż go do naczynia żaroodpornego. Pokrojone papryki, cytryny, szalotki i pomidory ułóż na kawałkach mięsa. Zalej bulionem, dodaj sok z jednej cytryny. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190 °C na ok. 60 minut.

Ryż ugotuj według przepisu na opakowaniu. Ćwiartki z kurczaka podawaj ułożone obok ryżu posypanego delikatnie kaparami. Obok ułóż warzywa. Smacznego!