

# Potrąwka z kurczaka (pilaw)

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Bardzo ciekawe danie. Kiedy przygotowywałam składniki, zastanawiałam się co z tego wyjdzie i czy w ogóle da się zjeść. Efekt przeszedł najsmielsze oczekiwania. Wiele przenikających się smaków i różnorodnych zapachów stworzyło kompozycję, która swoją niepowtarzalnością z pewnością zaskoczy niejednego domownika.**

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- filet z kurczaka - 1/2 kg
- cebula - 1 duża szt.
- papryka żółta/zielona - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbek(ząbki)
- pomidory (lub 1 puszka) - 4 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- chili - 1, 2 szt.
- bulion drobiowy - ok. 1 l
- rodzynki - 1/2 szkl.
- ryż długoziarnisty - 1 szkl.
- kmin mielony - 1 łyżeczka(i)
- sól, pieprz - po 1 szczypta(y)
- szafran - 1/3 łyżeczka(i)
- natka pietruszki -

## Etapy przyrządzenia:

**1.** Przygotować głęboką patelnię z pokrywką. Cebulę pokroić w piórka, rozgrzać olej i smażyć aż się lekko zarumieni. Wtedy dodajemy pokrojoną w paski paprykę i czosnek. Smażymy przez 5 minut, uważając aby nic się nie przypaliło.

**2.** Filety oczyszczamy, myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę. Tak przygotowane wrzucamy do warzyw. Kiedy kurczak zarumieni się, dodajemy pomidory (jeśli świeże to bez skóry i gniazd nasiennych) oraz rodzynki.

W tym samym czasie przygotowujemy bulion, do którego dodajemy szafran i odstawiamy na 5-10 min.

**3.** Ryż kilkakrotnie płuczemy, wrzucamy na patelnię i wlewamy bulion. Dodajemy papryczkę chili (może być w proszku) w ilości takiej jak lubimy:)

Danie doprawiamy solą, pieprzem i kminem, i zostawiamy pod przykryciem na 20 min. To z pewnością wystarczy, aby ryż wchłonął cały płyn. Od czasu do czasu musimy całość zamieszać, ponieważ ryż lubi się przypalać.

## Jak podawać?

Świetnie smakuje z plackami przygotowanymi z mąki, masła, soli, odrobiny drożdży i wody.

## Uwagi:

Sos przygotowujemy ze szklanki jogurtu, łyżeczki mielonego kminku, łyżki oliwy z oliwek.

Wymieszać i zostawić, niech się przegryzie;)

