




Potrąwka ostry kurczak na dzikim ryżu

Potrąwka to szybkie, proste w przygotowaniu a zarazem oryginalne podanie kurczaka z ryżem. Aromatyczna zalewa sprawia, że ryż, który nią przesiąka idealnie komponuje się z miękkim mięsem kurczaka. Całość wygląda cudnie ale przede wszystkim ob

 Czas na High: 1

 Czas na Low: 1

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 60

Składniki

- Składniki
-
- 1,0kg udek z kurczaka bez kości
- 3 łyżki lubczyku
- 4 łyżki przyprawy do kurczaka
- 2 szklanki dzikiego ryżu
- 3 cebule
- 2 gałązki pomidorów cherry
- 125g sera mozzarelli
-
- Zalewa
-
- 4 szklanki bulionu drobiowego
- 6 łyżek pikantnego ketchupu
- 100g koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 150g masła
- 4 ząbki czosnku



Wykonanie:

1. Zalewa

Bulion drobiowy zagotować, dodać ketchup, koncentrat, cukier, paprykę ostrą i słodką, masło oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Wszystko dokładnie wymieszać i całość chwilę gotować.

2. Lubczyk wymieszać z przyprawą do kurczaka i natrzeć udka. Wstawić do lodówki na około 1 godzinę.

3. Do wolnowaru Crock-Pot wsypać ryż, wlać połowę zalewy i wymieszać. Następnie ułożyć udka, pokrojoną w krążki cebulę i pokrojone na połowę pomidory. Zalać resztą zalewy i włączyć wolnowar na około 60 minut.