Kuriatko na grécky spôsob

Recepty

Hlavné chody

Oslava

0 min

0



3.0

1098

Budete potrebovať

Príprava receptu

500 g kuracieho mäsa
1 veľká cibuľa
2 – 3 strúčiky cesnaku (alebo sušený cesnak)
cca 150 g ryže BASK
500 ml horúcej vody
1 Vitana kurací bujón
1 ČL oregano Vitana

1 citrón
1 celá cesnaková hlava
Olivový olej
hrsť olív
hrsť feta syru

Kuracie mäso osolíme a okoreníme a opečieme na panvici z každej strany do zlato hneda, cca 3 minúty z každej strany. Mäso odložíme bokom.
Na panvicu pridáme cibuľu nakrájanú nadrobno a opečieme. Pridáme pretlačený cesnak a popražíme minútu.
Pridáme umytú ryžu a chvíľu opražíme. Pridáme horúcu vodu a kurací bujón, premiešame a necháme variť, pokiaľ sa bujón nerozpustí.
Pridáme oregano a šťavu z jedného citróna. Na vrch poukladáme kuracie mäso. Cesnakovú hlavu prerežeme priečne a odrezanými polovicami uložíme smerom navrch.
Polejeme olivovým olejom, panvicu prikryjeme alobalom a vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov na cca 40 minút.
10 minút pred koncom pridáme olivy. Pred podávaním cesnak vyberieme, vylúpneme upečené strúčiky a primiešame do panvice.
Posypeme syrom feta a podávame.