



# Kuriatko na grécky spôsob

Recepty



Hlavné chody



Oslava



0 min



0



1097



Budete potrebovat'

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

hrst' olív

hrst' feta syru

Kuracie mäso osolíme a okoreníme a opečieme na panvici z každej strany do zlato hnedá, 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 oparážime. 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, vylúpeme upečené strúčiky a primiešame do panvice.

Posypeme syrom feta a podávame.