

Italské kuře se sušenými rajčaty a rýží z jednoho hrnce

 Počet osob	4
 Náklady	Nízké
 Obtížnost	Snadné
 Doba přípravy	10 minut
 Doba vaření	45 minut

Suroviny

- 1 lžíce olivového oleje
- 4 kuřecí stehna horní
- 4 kuřecí stehna dolní (paličky)
- 1 červená cibule nasekaná na 8 klínů
- 1 červená paprika/kapie, zbavená semen a nasekaná
- 4 celé stroužky česneku, utřené čepelí nože
- 1/2 hrnku vypeckovaných oliv
- 1/2 hrnku sušených rajčat v oleji
- 1 lžička sušené bazalky
- 1 lžička sušeného oregana
- 1/4 hrnku čerstvé petrželky, jemně nasekané
- 1 hrnek dlouhozrnné rýže
- 400 g konzerva nakrájených rajčat
- 1 1/2 hrnku kuřecího vývaru (nebo 1 1/2 hrnku vody + 1 lžíce zeleninového vývaru v prášku)

Příprava

Zahřejte troubu na 170 °C.

Zahřejte pánev TEFAL Simply Clean, dokud nezčervená tepelný signalizační bod Thermo-Signal. To znamená, že je pánev rozpálena na správnou teplotu. Rozpalte olej. Přidejte kuře a smažte 3-4 minuty na středním plameni. Kuřecí kousky otočte a opékejte, dokud nejsou celé dozlatova.

Přidejte cibuli, červenou papriku / kapii, česnek a smažte další 3 minuty, nebo dokud není směs nazlátlá a cibule není průhledná.

Kuře vyjměte, dejte na talíř a do pánve vmíchejte olivy, kousky sušených rajčat, bazalku, oregano, petrželku a rýži; nechte rýži vsáknout veškerou šťávu. Vraťte kousky kuřete na pánev a položte je na rýži, přidejte rajčata a vývar. Uved'te směs do varu, kuře otáčejte v omáčce, než vložíte celou pánev do trouby. Zakryjte pánev alobalem a pečte alespoň 40 minut, dokud rýže nezměkne. Odstraňte alobal a změňte nastavení trouby na grilování/opékání při střední teplotě a pečte dalších 8-10 minut, nebo dokud nebude kuře křupavé a nezezlátne.

Dochuťte trochou soli dle chuti a posypte čerstvě nasekanou petrželkou. Pro výraznější chut můžete pokrm posypat strouhaným parmazánem.

Dobrou chuť!