

Gruzínský plov s kuřetem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře střední velikosti

sůl a pepř

30 g másla

100 g rozinek

Na plov:

500 g rýže

100 g másla

Postup

Kuře vykostíme, rozkrájíme na kousky, vložíme do kastrolu, podlijeme vodou, osolíme a podusíme. Potom opepříme, přidáme máslo a opečeme. Na malé pánvi rozehtějeme 70 g másla, vložíme přebrané omyté rozinky. Když rozinky zvětší objem, přendáme je do kastrolu s kuřetem a promícháme. Rýži připravíme popsaným druhým způsobem. Uvařenou rýži rozdělíme na dvě části. Jednu část dáme na talíř a poklademe kousky osmaženého kuřete s rozinkami a přikryjeme zbylou rýží