

Gruzínský plov se slepicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Slepici omyjeme, očistíme, vložíme do studené osolené vody tak, aby ji zakryla a uvaříme doměkka. Ze slepičího vývaru zlehka sebereme tuk, vložíme jej do jiného kastrolu, postavíme na oheň. Po rozehrátí přidáme do tuku, oloupané a na kolečka nakrájené brambory, osolíme a opepříme. Místo brambor můžeme vlít rozšlehaná vejce. Dusíme a asi po 2-3 minutách vsypeme rýži připravenou popsáním prvním způsobem. Zalijeme malým množstvím vývaru, zakryjeme poklicí a na mírném ohni dusíme doměkka. Vařenou slepici nakrájíme na kousky. Na mísu položíme z jedné strany kousky slepice, z druhé strany připravený plov a kolem rozložíme osmažené brambory nebo na kousky nakrájená vejce, která jsme získali předchozí přípravou.