

Alibušské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g rýže (nejlépe jasmínová nebo celozrnná)

sůl

olej

3 kuřecí prsní řízky

směs koření na kuře

kari koření nepálivé sladké (pickle pálivé nebo chilli, pokud chcete dosáhnout vyšší pálivosti a pikantnosti)

cibule

5 stroužků česneku

žampiony

pórek

sladká smetana

10 malých kapustiček jako příloha

Postup

Maso omyjeme, naklepeme a vložíme do zapékací misky (nejlépe skleněné), kterou předem trochu vymažeme tukem. Přidáme rozdrcený česnek, kari koření a jen špetku koření na kuře. Pokapeme trochou pickle nebo chilli. Dáme zapéct. Nakrájenou cibuli zpěníme na pánvi dozlatova, poté přidáme omyté a na kolečka nakrájené žampiony. Promícháme a na vypnuté plotýnce necháme pod pokličkou tak 5 minut dusit. Poté touto směsí pokryjeme zatím trochu opečená prsíčka, přidáme trochu pórků, zalijeme smetanou a necháme dále zapékat.

Uvaříme do měkka kapustičky, vidličkou se ujistíme kdy jsou již měkké a odstavíme.

Uvaříme rýži, doporučuji tímto způsobem: 200 g vody přivedeme do varu, přidáme 100 g rýže, zmírníme plamen a pod pokličkou cca 7-10 minut povaříme. Voda se vypaří a zbude jen rýže, která se maličko přidržuje dna. Nebo uvaříme rýži dle svého obvyklého způsobu.

Na talíř poklademe zapečená prsíčka, rýži a kapustičky, poté poléváme vzniklou omáčkou. Rýži nesolíme, aby vynikla její chuť.