

Amič

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 ks kuře

1 lžíce - bazalka

100 g máslo

sůl

Nádivka:

0,5 hrnku - rýže

0,5 hrnku - mandle

0,25 hrnku - rozinky

1 hrnku - sušené meruňky

6 ks datle

hřebíček

1 lžička mletá skořice

Postup

Rýži uvařte do poloměkka, sceďte, opečte na 1 lžici másla a dobře osolte. Pokrájené ovoce a mandle opražte na másle asi 5 minut. Smíchejte ovoce s rýží, okořeňte.

Kuře potřete solí a sekanou bazalkou, naplňte nádivkou, zašijte a opečte na pánvi dozlatova. Potřete rozehřátým máslem a dejte do pekáče. Podlijte 0,5 hrnkem vody a pečte asi 40 minut. Podlévejte vypečenou šťávou.

Poznámka

KR-732. Kuchyně národů bývalého Sovětského svazu - Arménská kuchyně.