

Bertolli-kuřecí s dary moře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kvalitní bílé rýže
1 dl olivového oleje Bertolli Classico
400 g kuřecího masa (stehna)
200 g mušlí
8 ks vyloupaných krevet
3 stroužky česneku
1 chilli papričk
1 větší červená paprika
1 větší zelená paprika
1 cibule
0,5 dcl silného drůbežího vývaru
1 – 1,5 dcl bílého vína
bobkový list
kurkuma
sůl, mletý černý pepř

Postup

Rýži propláchneme a v lehce osolené vodě vaříme do poloměkka. Kuřecí maso nakrájíme na kousky a společně s krevetami opečeme na olivovém oleji. Poté přidáme česnek nakrájený na plátky, zeleninu nakrájenou na kostičky, kurkumu, mušle a rýži. Vše zalijeme vývarem a vínem, promícháme a vložíme do trouby nebo dusíme pod pokličkou na sporáku cca 20 minut.