

Kuřecí pilaf

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
60 g máslo
2 ks rajčata
1 ks cibule
tymián
250 g rýže
pepř mletý
4 dl vývar kuřecí
250 g maso kuřecí vařené
60 g ořechy vlašské

Postup

Vařené kuřecí maso nakrájíme na nudličky, cibuli na drobné kostičky a osmažíme na másle do červena. Do takto osmahnutého masa přidáme koření, sůl a rýži a za stálého míchání smažíme 5 minut. Zalijeme vývarem, přidáme spařená, oloupaná a na čtvrtky nakrájená rajčata a vlašská jádra a dusíme do měkka.