



~Pečeno piščančje meso z začimbami in rižem~

Chef Bojanka Drnovšek

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščančja prsa operemo, narežemo na koščke, jih damo v skledo in dodamo olje, sol, poper in vse ostale začimbe. Dobro premešamo, pokrijemo in pustimo, da se malo marinira.

Riž dobro operemo in ga v vodi z ščepcem carrya, čebulo in klinčki kuhamo 20-25 minut odvisno od vrste riža. Ko je riž kuhan, poberemo čebulo in klinčke.

Meso stresemo v ponev in ga spečemo, da se zlatorjavo zapeče.

Za še boljši okus mesa, potresemo še malo sezamovega semena.

****DOBER TEK****

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 piščančja prsa
- * sezamova semena
- * začimbe za piščanca
- 2 skodelica VODE
- * sol in poper
- 1/4 rdeče čebule
- 1 skodelica riža basmati
- 1 jedilna žlica olja za vok
- * curry in kurkuma
- * šetraj in majaron
- 4 klinčke