



Perutničke v marinadi in aromatiziran riž

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: eksotična jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 6

Zahtevnost: lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO PERUTNIČK

Ingverju odrežemo 1 cm dolg košček, ga olupimo in narežemo na majhne palčke. Damo ga k perutničkam. Limonini travo zmočimo, ter jo narežemo na kratko. Dodamo še ostale začimbe in olje, zmešamo, ter pustimo, da se marinira vsaj pol ure. Po preteku tega časa spečemo, dokler ni čisto pečeno. Ponudimo z rižem.

NAVODILA ZA PRIPRAVO RIŽA

Riž damo v trikratno količino vode, dodamo začimbe in skuhamo. Če je le mogoče pustimo, da popije vso vodo, da nam je ni potrebno odлити. Preden ponudimo vzamemo ven limonino travo in curry-jeve liste, zato jih moramo dati cele.

PERUTNIČKE

- 1 kg perutničk
- 1 kos velik 1 cm ingverja
- 1 čajna žlica curry-ja v prahu
- 2 kos limonine trave velikosti 5 cm
- - sol
- 1 kos zdrobljen curry-jev list
- 2 jedilna žlica olja

RIŽ

- 2 kos curry-jev list
- 1 kos limonina trava velikosti 5cm
- 1 ščepec žafranike
- 1 ščepec mlete kurkume
- - sol
- 0.2 kg riža