



przepisy.pl

Kurczak nadzewany ryżem i papryką



 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- duży kurczak - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ryż - 30 dekagramów
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- żółta papryka - 0.5 sztuk
- jajka - 2 sztuki
- świeżo mielony biały pieprz
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 2 łyżki
- sok z 2 cytryn
- roztopione masło - 10 dekagramów
- sól do smaku
- woda- wrzątek - 0.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Natrzyj kurczaka ziołami, pieprzem i solą. Skrop sokiem z cytryny i odstaw na godzinę.
2. Rozpuść kostkę Rosołu wołowego Knorr w 1/2 litra wrzątku i ugotuj w nim ryż.
3. Pokrój papryki w paski, następnie wymieszaj z ryżem i żółtkami. Dodaj połowę roztopionego masła (lub margaryny), Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr i pianę ubitą z białek.
4. Wymieszaj masę, napełnij nią kurczaka, po czym zszyj bawełnianą nicią wszystkie otwory.
5. Nagrzej piekarnik do 180 stopni. Posmaruj kurczaka pozostałym masłem. Piecz około godziny, polewając sosem spod mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl