



Pałki na ryżu

przepisy.pl



Składniki:

- ryż żółty - 1 szklanka
- pałki z kurczaka - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- suszone pomidory z czosnkiem i bazylią - 2 łyżeczki
- koperek świeży posiekany - 2 łyżki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżeczki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

90 minut 3 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pałki umyj, osusz i natrzyj przyprawą do kurczaka, odłóż na przynajmniej 1 godzinę. Ryż wypłucz i osącz. Wsyp na dno naczynia do zapiekania. Cebulę obierz i posiekaj w kosteczkę, dodaj do ryżu razem z suszonymi pomidorami.
2. Bulion na włoszczyźnie Knorr rozpuść z 3/4 litra gorącej wody, zalej ryż. Na wierzchu połóż pałki kurczaka i wstaw naczynie do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Piecz ok. 1 godziny.
3. Przed podaniem posyp koperkiem, Podawaj z dodatkiem ulubionej surówki.

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