




Orez cu ciuperci si pui la gratar



Ingrediente

Pui - 1 bucata
Ciuperci - 250 de grame
Delikat gust de Gaina - 4 lingurite
Orez - 200 de grame
Smantana - 6 linguri
Ulei Piper Sare Marar legatura - 1 bucata

 60 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. PT PU I: curatati bine puiul si il condimentati cu Delikat , sare si piper ! il lasati aproximativ 45-50 min la cuptor pana capta o crusta maronie.
2. PT OREZ: taiati ceapa cat mai marunt.turnati 2 linguri de ulei intr-o tigaie ,lasati 1 min sa se incinga tigaia,apoi puneti orezul si ceapa taiata. Lasati orezul pe foc amestecand continuu 2-3 minute pana cand devine auriu(aveti grija ca ceapa sa nu se arda) luati tigaia de pe foc si puneti orezul cu ceapa intr-o oala cu apa clocotita;lasati orezul sa fiarba circa 5-6 minunte dupa gust.
3. PT CIUPERCI: taiati ciupercile dupa plac si le condimentati dupa gust cu piper sare si putin marar. Puneti 2-3 linguri de ulei intr-o tigaie ,lasati sa se incinga 1 min,apoi puneti ciupercile condimentate, lasati-le 5 minute in tigaia cu capac si mai amestecati din cand in cand.
4. Dupa ce s-a fiert orezul,il puneti la strecurat si il asezati pe un platou. Adaugati ciupercile peste orez iar dupa aceea , cateva linguri de smantana . Adaugati puiul si presarati putin marar .

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>