

Ingrediente

Carne pui - 500 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
Orez - 200 de grame
Ulei de floarea soarelui - 150 de mililitri
Ardei gras multicolor - 1 bucata
RosiiPiper - 20 de grame
Boia de ardei dulce - 20 de grame
Delikat legume

 60 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Ceapa se taie marunt. Morcovul se rade. Ardeii si rosiile se taie cubulete mici. Carnea se portioneaza. Se pune uleiul la incins, se soteaza ceapa pana se inmoaie. Se adauga carnea si se lasa sa se rumeneasca.
2. Separat se spala orezul in 2-3 ape si se adauga peste carne si ceapa, sa ia gust de prajea. Dupa cateva minute, se adauga apa sa acopera tot, se pun ardeii, morcovul si rosiile, Delikat, boia de ardei dulce, piper (boabe) si se introduce la cuptor, la foc mic.
3. Cand apa a scazut se mai adauga 1-2 cani (400 ml). Se mai fierbe aproximativ 30 de minute. Se serveste fierbinte, cu muraturi sau salata de ceapa rosie in otet.
4. Sfatul bucatarului: Daca in loc de apa, se adauga supa de pasare (1 cub Knorr, de gaina), pilaful va fi un deliciu.

Pofta buna!

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