

Pui umplut cu orez si seminte

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Ciuperci - 200 de grame
Nuci - 40 de grame
Stafide - 40 de grame
Migdale - 40 de grame
Orez - 125 de grame
Bacon - 150 de grame
Ulei - 4 linguri

 100 de minute  6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. In doua linguri cu ulei, pune la calit ciupercile. Cand s-au inmuiaat adauga nucile, migdalele, stafidele tinute in apa calduta.
2. Cand ciupercile au scazut, adauga orezul. Lasa-l 5 minute la foc, amestecand continuu, pana devine translucid. Aadauga 2-3 cani cu apa si lasa acoperit 20 de minute, sa se umfle.
3. Intre timp pregateste puiul, spala-l, fasonaza-l, condimenteaza-l cu Delikat . Umple-l apoi cu compozitia de orez, indesandu-l bine. Coase sau prinde cu scobitori ca sa nu iasa umplutura.
4. Pune puiul intr-o tava cu 2 linguri cu ulei si o cana cu apa. Inveleste-l cu felii de bacon, fixate cu scobitori. Da-l la cuptorul incins , pana cand se rumeneste .

Pofta buna!

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