



Zapiekanka z ryżem, kurczakiem i porem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zapiekanka z ryżem i kurczakiem to klasyczne danie. Por sprawia, że danie nabiera oryginalnego smaku. Idealne na każdą okazję.

Przygotowanie

Krok 1
Mięso kroimy w kostkę, przyprawiamy solą, pieprzem, curry i skrapiamy oliwą z oliwek. Odstawimy na kilkanaście minut. W tym czasie gotujemy ryż w osolonej wodzie, do połowy miękkości.

Krok 2
Nastawiamy piekarnik na 180°C. Por kroimy w cienkie plasterki, ser żółty ścieramy na tarce. Cebulę, czosnek i połowę pora drobno siekamy i smażymy na oliwie z oliwek. Dodajemy kurczaka. Następnie naczynie zestawiamy z ognia, dodajemy ryż. Całość mieszamy.

Krok 3
Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą z oliwek. Wkładamy do środka przygotowany farsz. Zalewamy całość sosem beszamelowym i posypujemy wierzch zapiekanki.

Krok 4
Pieczemy pod przykryciem 15 minut.

Wskazówki

Przed podaniem na wierzchu zapiekanki umieszczamy pozostałą część pora.

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 200 g ryżu
- 2 filety z kurczaka
- 250 g żółtego sera
- 200 ml sosu beszamelowego
- 1 duży por
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- Oliwa z oliwek
- Curry
- Sól i pieprz