



Broileririsotto uunissa

Aineet: 2-3 kpl Broilerin koipi-reisipaloja
Suolaa
Currya
Fariinisokeria
2 dl Riisiä
1 kpl Sipulia
pieni pala Purjosipulia
1 kpl Paprikaa
1 pussi Papuja pakastettuna
0,5 kpl Kanaliemikuutioita
2 tl Oreganoa
6 dl Vettä

Valmistus: Hienonna sipuli, leikkaa purjo renkaiksi. Hiero broileripaloihin suolaa, currya ja hiukan fariinisokeria. Leikkaa palat kahteen osaan. Levitä laakeahkon, voidellun uunivuoan pohjalle riisi, kuutioitu paprika ja paloittelut pavut. Paprikan ja pavut voit korvata herne-maissi-paprikaseoksella. Muserra liemikuutio ja oregano veteen ja kaada vuokaan. Kypsennä uunissa ensin 225 asteessa noin 15 minuuttia ilman kantta, sitten 175 asteessa noin puoli tuntia kannen alla tai foliolla peitettynä .

www.superkokki.com