



Пилешки копани со рижото со тиквички

Имате Пилешки копани во фрижидерот, и сега што? Сакате нешто едноставно, а вкусно? Тогаш ова е совршен рецепт за Вас. Само вклучете рижото со тиквички во ова јадење и имате совршен ручек.



Состојки:

- 3 Пилешки копани
- 125 грама Ориз
- половина Тиквичка
- 4 парчиња Аспарагус
- 1 главица Кромид
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Однапред загрејте ги тавите и почнете со сечкање на кромидот на мали парчиња. Потоа ставете само малку масло во тавата за пржење и ставете го кромидот да се пржи на среден оган.

Исто така ставете и ориз во зовриената вода.

Чекор 2

Земете ја половината тиквичка и изрендајте ја заедно со аспарагусот за да ја добиете основата на рижотото. Потоа ставете ги заедно со кромидот и убаво измешајте ги.

Пилешките копани можете да ги зачините со Вашиот омилен зачин, и не заборавајте во смесата за рижото да додадете уште сол и бибер.

Чекор 3

Кога оризот ќе се свари, можете да го измешате со смесата во тавата за пржење и да го пропржите едно до две минути, и готови сте со рижотото.

Чекор 4

Кога е во прашање здраво готвење, нема ништо подобро од диеталниот сад. Не користите многу масло и месото ќе биде крцкаво однадвор и меко одвнатре.

Ставете го диеталниот сад на средно висок оган и во него ставете ги пилешките копани. Кога однадвор ќе ја видите онаа златно кафена боја, месото е готово.



Чекор 5

Ставете еден од копаните ви чинија и гарнирајте го со веќе подготвеното рижото.

Ставете неколку листа свеж босилек одозгора и имате совршено јадење за ручек.

Веќе знаете дека чистењето е лесно како шега, па така со салфетка пребришете го диеталниот сад и готови сте и со тој дел од работата.

Совет

Можете да комбинирате различни видови месо и мноштво опции за рижото за овој рецепт да биде различен секојпат кога го подготвувате. Затоа следниот пат кога ќе купите пилешки копани, или ќе ги најдете во фрижидер и ќе се прашувате што да правите со нив, сетете се на овој рецепт.

Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk