



Баскијско пилешко

Шпанија е земја со пребогата кујна и секој регион има свои специјалитети. Регионот Баскија на северот од земјата не е исклучок. Еве едно лесно, но шарено и вкусно јадење кое потекнува оттаму. Сигурни сме дека ќе стане едно од омилените семејни јадења за посебни пригоди.



Состојки:

- 500 грама ориз
- 2 големи парчиња пилешки гради
- 1 лажица шафран
- 1 лажица црвен пипер
- 6 лажици маслинки
- 1 сув колбас
- 2 портокала
- 2 главици црвен кромид
- 3 чешниња лук
- 1 коцка за пилешка супа
- вода
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте ги различните состојки на парчиња за да бидат спремни да ги измешаме со оризот подоцна.

Свезди на рецептот се токму овие состојки и затоа треба да им овозможиме да блеснат. Кромидот, лукот, колбасот, парчињата портокал, и на крајот пилешките гради.

Чекор 2

Правењето на ова јадење ќе го почнеме во една тава и подоцна ќе го ставиме во друга тава да се испече. Пропржете ги кромидот и лукот во маслиново масло.

Додадете малку сол за да не изгорат. Немојте да ставате премногу сол затоа што колбасот и маслинките јадењето ќе го збогатат со своите вкусови.

Чекор 3

Ставете го колбасот во тавата на почетокот од подготовката за да почне да ги испушта своите масла и вкусови. Ставете ги и парчињата пилешко и продолжете да мешате.

Исто и зачините. Црвениот пипер и шафранот му даваат боја и вкус на рецептот. Тоа се типични Шпански вкусови и бои.

Чекор 4

Ставете ги маслинките, а потоа и парчињата портокал и продолжете да мешате. На крај ставете го оризот одозгора и убаво промешајте ги сите состојки. Јадењето ќе го готвиме во Делимано Ростерот - ќе го печеме во рерна покриено со фолија.



Чекор 5

Сите состојки од Делимано тавата за пржење префрлете ги во Делимано ростерот.

Одозгора издробете една коцка за пилешка супа и прелијте со доволно вода за да се покрие 80 до 90 проценти од оризот. Покријте го јадењето со фолија и спремни сме за печење.

Чекор 6

Печете во рерна со вентилатор на температура од 160 степени 45 минути додека оризот да се зготви и состојките да ја впијат водата.

Сервирајте го јадењето на средината од масата за сите да се послужат. Како прилог одличен би бил добар селски леб. Овде ставаме ушта малку парчиња портокал како гарнир.

Совет

Не плашете се да пробате комбинации од овошје и месо. Шпанците се познати по портокалите, а спојот на овие состојки е добитна комбинација.

Ако можете на јадењето да му додадете и домати сушени на сонце и печени пиперки, тоа ќе му даде дополнителен интензитет и боја.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



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