



## Печени пилешки копани во медитерански ориз

Еве едно јадење кое веројатно сте го виделе порано, но овде му даваме Медитерански шмек со шарен зеленчук и силни тревки како што е рузмаринот – толку е забавно за подготовка и толку многу вкусно.



### Состојки:

- 2 пилешки копани
- 450 грама ориз
- половина модар патлиџан
- 1 тиквичка
- 3 чешниња лук
- 2 мали главици црвен кромид
- една рака чери домати
- 1 врзопче рузмарин
- 1 коцка за пилешка супа
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте го зеленчукот на коцки. Сиот зеленчук треба да биде на коцки со еднаква големина.

Исечкајте ги модриот патлиџан, тиквичката, чери домати, црвениот кромид и згмечете ги и исечкајте го лукот.

### Чекор 2

Земете ги големите и сочни пилешки копани и засечете ги со нож, а потоа зачинете ги и испржете ги во масло со кожата надолу.

Сакаме да ја направиме кожата крцкава пред да ги печеме во оризот подоцна. Маснотијата која ќе се ослободи при пржењето ќе ја искористиме и во подготовката на зеленчукот.

Извадете ги пилешките копани по 2 до 3 минути кога ќе добијат убава боја.

### Чекор 3

Во истата тава ставете го исечканиот зеленчук и пржете го на тивок оган најмалку 5 минути за да омекне и да ги ослободи своите разновидни вкусови.

Повремено промешувајте и додадете ги рузмаринот и зачините.

По 5 минути ставете го и оризот и оставете го да се измеша и да ги впије различните вкусови. Одозгора изронете коцка за пилешка супа и сипете малку вода, а потоа оставете го да се крчка неколку минути.



#### Чекор 4

Ставете ги пилешките копани на дното од Делимано тавата за рерна и покријте ги со оризот и мешаниот зеленчук.

Ставете уште малку течност и потоа поклопете ја тавата со капак или фолија и печете го јадењето на температура од 150 степени 45 до 50 минути, а можеби и подолго во зависност од јачината на Вашата рерна.

#### Чекор 5

Извадете ја тавата од рерна и полека тргнете ја фолијата, внимавајќи да не се изгорите од пареата. Оризот се зготви околу пилешкото и различните вкусови се споија.

Сервирајте 2 пилешки копани по човек и голема порција ориз. Пилешките копани се толку меки и месото просто се двои од коските!

#### Совет

Постојат многу алтернативни идеи за овој вид јадење – би одговарале пилешко, риба или кртина, но можете да се обидете и со Марокански или Индиски вкусови така што на овој рецепт ќе му додадете зачини, суво грозје или јаткасто овошје!

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)