ANIA STARMACH

Pomarańczowe piersi kurczaka z kolorowym ryżem

Co kupić?

150ml	soku Fortuna ODPORNOŚĆ
1	podwójna pierś z kurczaka
2cm	świeżego imbiru
1	mała papryczka chili
1	łyżka miodu
1	łyżka jasnego sosu sojowego
	Ryż
40g	dzikiego brązowego ryżu
	świeża kolendra
	pestki granatu
2	łyżki płatków migdałów
	Sos do ryżu
2	łyżki oliwy
1	łyżeczka soku z cytryny
2	łyżeczki miodu
	szczypta soli
	szczypta pieprzu

Jak przygotować?

1. Imbir zetrzyj na tarce, chili posiekaj, wymieszaj z sosem sojowym, miodem i sokiem.
2. Piersi kurczaka oczyść, umyj i zalej powstałą marynatą.
3. Jeśli masz czas, odstaw do zamarynowania na 2-3 godziny.
4. Po zamarynowaniu przełóż kurczaka razem z marynatą do naczynia żaroodpornego.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

5. Włóż do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 20-25 minut. Co kilka minut polewaj mięso sosem.
6. Ryż ugotuj wg instrukcji na opakowaniu.
7. Płatki migdałowe podpraż na patelni, wymieszaj z ryżem, dodaj świeżą kolendrę, pestki granatu.
8. W miseczce wymieszaj oliwę, sok z cytryny, miód, sól i pieprz, dodaj do ryżu.
9. Pomarańczowego kurczaka podawaj z kolorowym ryżem.