

Kuře v rýži

Čo potrebujete: 1 stredne veľké kurča, 1 fľašu piva Smädný mních (prípadne 2, aby ste pri pečení mohli aj popíjať), 100 gramov strúhaného syra - najlepšie z niekoľkých druhov, 1 polievkovú lyžicu horčice, 1 polievkovú lyžicu vegety, 0,2 l ryže, 1 mokka lyžičku mletého čierneho korenia, 1 mokka lyžičku mletého d'umbieru(zázvor), 4 polievkové lyžice oleja, 1 viazaničku petržlenovej vňate a trochu soli.

Čo musíte urobiť: Očistené kurča rozštvrtíte, osolíte a jednotlivé štvrtky prudko opečiete na horúcom oleji. Ryžu omyjete niekoľkokrát vo vode, necháte odkvapkať a nasypete do jenskej misy vymastenej olejom. Polejete ju svetlým pivom zmiešaným s koreninami, posekanou petržlenovou vňaťou, postrúhaným syrom a horčicou. Na ryžu poukladáte časti kurčťa, pokvapkáte ich zvyškom šťavy, zakryjete a dusíte vo vyhriatej rúre asi 50 minút. Keď všetka šťava vsiakne do ryže, kurča necháte sčervenieť bez pokrievky, aby bolo dobre prepečené. Odporúčame Vám podávať túto dobrotu so šalátom