

Potrawka z kurczaka z ryżem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 81 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. 200 g ryżu ugotować w garnku według instrukcji na opakowaniu. Odcedzić go na sitku.
2. W naczyniu miksującym umieścić koszyczek. Odważyć 600 g piersi z kurczaka, 150 g marchewki przekrojonej na mniejsze kawałki, wlać 1200 g wody, wsypać pół łyżeczki soli, 3 ziarenka ziela angielskiego i 2 liście laurowe. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować bulion. Temperatura 100°C, czas 70 minut, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć koszyczek, mięso pokroić w kostkę, marchewki w plasterki, bulion przelać do innego garnka.
4. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, dodać 50 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, masło rozpuścić. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, wsypać 30 g mąki pszennej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, przygotować zasmażkę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 2.
6. Zdjąć pokrywę, wlać 400 g bulionu z gotowania mięsa, 100 g śmietany kremówki 30%, wsypać pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę. Do sosu wsypać pokrojone w kostkę mięso, pokrojoną w plasterki

marchewkę i 150 g mrożonego groszku.

8. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, jeszcze chwilę gotować wszystko razem. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
9. Zdjąć pokrywę. Na talerz kłaść ryż, całość polać powstałym sosem.