

Kotleciki drobiowo-ryżowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min + studzenie ryżu

Liczba porcji: 4-5

Czas smażenia: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: 350 g mięsa z piersi kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na kawałki ok 1-2cm. 1 duży ząbek czosnku, 80 g cebuli, obrać, cebulę przekroić na 4 mniejsze części. 80 g marchwi obrać, pokroić w nieduże kawałki.
2. 100 g ryżu wsypać do koszyczka, przepłukać zimną wodą. Do dzbanka wlać 1,2 litra wody, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę – program gotowanie (ok 8 min).
3. Otworzyć pokrywę, wsypać 1 płaską łyżkę soli, włożyć koszyczek z ryżem. Zamknąć pokrywę, gotować ryż - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ryżem, ryż ostudzić. Wodę wylać, dzbanek opłukać.
5. W dzbanku umieścić nóż. Włożyć 1 ząbek czosnku, 80 g cebuli, 80 g pokrojonej na nieduże kawałki marchwi. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 7.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkę zebrać warzywa ze ścianek naczynia, wlać 20 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić – temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać partiami – ugotowany ryż i pokrojone na kawałki 400 g mięsa kurczaka. Dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5

-
- łyżeczki słodkiej papryki, 1 łyżeczkę majeranku, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki. Zamknąć pokrywę, posiekać masę – czas 15 sekund, prędkość 8.
8. Otworzyć pokrywę, łopatką przemieszać masę, zamknąć pokrywę, posiekać ponownie – czas 15 sekund, prędkość 8.
 9. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Dłoniąmi zwilżonymi wodą formować owalne kotleciki, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z każdej strony.
 10. Podawać jako danie obiadowe z sosami i surówkami.