



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Пържено пиле с „мръсен“ ориз



4 порции

СЪСТАВКИ

За пърженото пиле:

- ¼ ч. л. сол
- ¼ ч. л. чеснова сол
- ¼ ч. л. черен пипер
- ¼ ч. л. бял пипер
- 1 ч. л. риган
- ½ ч. л. сушена мащерка
- 1 ч. л. червен пипер
- ¼ ч. л. лют червен пипер
- 6 – 8 пилешки бутчета (в зависимост от това, колко се хващат в тигана ви)
- 1 с. л. растително олио

За „мръсния“ ориз:

- 1 глава лук, обелена и нарязана
- 2 стръка **целина**, нарязани на ситно
- 1 чушка халапеньо, ситно нарязана
- 1 червена чушка, нарязана на ленти
- 100 г чоризо, нарязано на полумесеци
- ¼ ч. л. лют червен пипер
- ¼ ч. л. червен пипер
- 2 скилидки чесън, смлени
- 250 г ориз басмати
- 2 с. л. бяло **ВИНО**
- 900 мл горещ пилешки бульон

За сервирането:

- 1 с. л. нарязан пресен магданоз
- 3 глави пресен лук, нарязани
- 1 чушка халапеньо, нарязана
- Щипка чили люспи

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 170°C със CircoTherm.
2. Смесете подправките за пърженото пиле и ги втрийте в кожата на пилешките бутчета.
3. Загрейте олиото в плитък, широк огнеупорен тиган (тиганът трябва да бъде достатъчно голям да побере бутчетата на един слой и с разстояние между тях). Поставете пилешките бутчета в горещия тиган, с кожата надолу. Гответе 4 – 6 минути, докато кожата не стане златистокафява. Изключете фурната и гответе още няколко минути.
4. Извадете пилешките бутчета от тигана и добавете лука, целината, халапеньото и червената чушка. Гответе 3 – 4 минути, докато лукът не почне да омеква.
5. Добавете чоризото и гответе още две минути. Добавете лютия червен пипер, червения пипер и чесъна. Разбъркайте и добавете ориза. Разбъркайте отново, за да се покрие оризът с олиото.
6. Добавете бялото вино и оставете да се готви минута, след което добавете бульона. Разбъркайте ориза, след което разпределете пилешките бутчета равномерно в ориза, с кожата надолу. Поставете капака на тигана и го сложете във фурната, оставете да се готви 35 – 40 минути – докато оризът не омекне.
7. Извадете от фурната и преди сервирането поръсете с магданоза, пресния лук, нарязаната чушка халапеньо и чили люспите.