

Csirkepörkölt karfiolrizzsel



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 csirkecomb (feldarabolva)

1 kis fej vöröshagyma (apróra vágva)

2 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 ev kanál paprika

1 ev kanál olívaolaj

1 kis fej karfiol (apróra vágva vagy karfiolrizs formában)

Só és bors

Elkészítés

Elkészítés:

Hevítsd fel az olívaolajat, és pirítsd meg a vöröshagymát és fokhagymát.

Add hozzá a csirkecombokat, és süsd meg minden oldalukat aranybarnára.

Szórd rá a paprikát, keverd el, majd önts rá annyi vizet, hogy ellepje a húst.

Főzd a pörköltet lassú tűzön 40-45 percig, amíg a hús omlósra fő.

Közben párold meg a karfiolt serpenyőben kevés olívaolajon, amíg megpuhul.

Tálald a csirkepörköltet a karfiolrizzsel.

Jó étvágyat hozzá!