

Куриные ножки в маринаде с рисом и овощами



15 минут



30 минут



Несколько часов

Ингредиенты на 4-х человек

- 8 куриных ножек
- красный сладкий перец
- несколько листочков базилика для красоты

Рис

- 400 г длиннозерного риса или риса басмати
- мелко нарезанная луковица
- 30 г несоленого сливочного масла
- столовая ложка растительного масла
- веточка свежего тимьяна
- лавровый лист
- 600 мл воды или куриного бульона
- соль и перец

Маринад — домашний соус барбекю

- 6 столовых ложек томатного сока
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 4 столовые ложки винного уксуса
- 2 столовые ложки соевого соуса
- соль
- половина чайной ложки молотого чёрного перца
- мелко нарезанная луковица
- две измельченные дольки чеснока
- тмин на кончике ножа (по желанию)
- половина чайной ложки лимонного сока (по желанию)
- несколько капель вустерского соуса (по желанию)
- столовая ложка кленового сиропа (по желанию)



Положите куриные ножки вместе с ингредиентами для маринада барбекю в сотейник, герметично закройте крышкой и оставьте на несколько часов в холодильнике.



Разогрейте духовку до 180°C. Нарезьте перец, предварительно удалив из него семена. Также положите его в сотейник. Используйте съёмную ручку, чтобы поставить сотейник в духовку. Отсоедините съёмную ручку. Готовьте в течении 30 минут.



Разогрейте растительное и сливочное масла в сковороде вок. Слегка обжарьте лук не допуская изменения цвета. Добавьте рис, и слегка помешивайте его (пока он не станет полупрозрачным). Добавьте жидкость (600 мл воды или куриного бульона), поставьте сковороду на медленный огонь и позвольте рису увариваться (не прикрывая крышкой) в течении 20–25 минут.



Когда рис будет готов, проверьте готовность курицы и подавайте её с рисом и лепестками базилика.

Посуда и аксессуары для готовки

Сотейник Ingenio
Сковорода вок Ingenio

Перед тем, как замариновать курицу, проколите её поварской иглой.