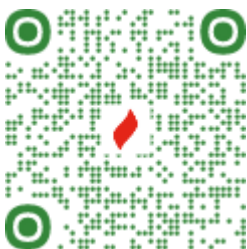




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Пилешки пържоли от бутче
Половин	Лимон, сок
3 с.л.	Зехтин
250 g	Дългозърнест ориз
1 бр.	Червен лук
1 бр.	Краставица
2 бр.	Домати
½ пакетче	♦ BBQ Пиле



Лятна купа с ориз, зеленчуци и пиле

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

- 1 Овкусете месото с половин пакетче BBQ Пиле на Kotányi, сокът от половин лимон и малко зехтин. Мариновайте в хладилника за половин час или една нощ.
- 2 Пригответе пилешкото месо на тиган или фурна. След това оставете да почине за 5 минути преди да го нарежете на по-малки парчета.

СЪВЕТ: Можете да пригответе и на барбекю по желание.

- 3 Сварете ориза според указанията на опаковката.
- 4 Нарежете лука на тънки лентички, а доматиите и краставицата на малки парченца.
- 5 В купи разпределете ориза, а след това добавете месото и зеленчуците.

СЪВЕТ: За още повече вкус съветваме да поднесете с чеснов сос, хумус, сусамов тахан или друг сос по желание.