

Pilaf de orez

Ingrediente

carne de pui

3-4 rosii

1 ceapa mai mare

1-2 ardei grasi

1 cana orez

1 lingura pasta ardei sau 1/2 lingura boia

sare , piper

cca. 50 ml ulei

patrunjel verde tocat

Preparare

Ceapa si ardeii se taie cubulete si se calesc pe ulei. Se adauga apoi carnea taiata bucati potrivite se sareaza si pipereaza dupa gust. Rosiile se decojesc si taie felii sau cubulete si se adauga la carne. Se lasa sa fiarba impreuna 2-3 minute se pune pasta de ardei sau boiaua si se pune apa sa acopere bine carnea si se lasa la fiert acoperit. (daca faceti acest fel de mancare cu carne de porc va trebui sa adaugati de mai multe ori apa pana acesta va fi fiert).

Se lasa sa fiarba carnea de jumate (in cazul carnii de pui), si se adauga cana de orez cu care se lasa sa fiarba impreuna.

Adaugam si patrunjelul verde tocat. Se lasa sa fiarba dar se amesteca continuu pana bobul de orez e fiert mai bine de jumate, apoi se acopera cu capacul, se opreste focul sub el si se lasa asa cca. 15 minute. (chiar daca mai ramane apa orezul il va absorbi)

Se serveste cu muraturi.