

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

RIŽOTA Z ZELENJAVO IN PIŠČANČJIM MESOM



Sestavine :

riž
piščančje meso
korenček
sveža paprika
čebula
olje
sol
vegeta
popper

Priprava:

Pripravimo posebej riž: ga operemo in damo v lonec v katerega dolijemo vodo 2x več kot je riža. Vsebino solimo in na počasnem ognju kuhamo. Če zmanjka vode in riž ni dovolj mehak, dolivamo po malem še tople vode.

Posebej pripravimo meso, ki ga pred tem narežemo na drobne rezine ali kocke, očistimo in narežemo čebulo. Zelenjavo ravno tako očistimo in operemo, narežemo ali nasekljamo na rezine ali kocke. V večjo ponev ali lonec, damo olje, ko je dovolj zagreto vsujemo vse sestavine skupaj in premešamo. Nekaj časa počasi pražimo nato, pa pokrijemo posodo in vse skupaj dušimo, da se meso zmehča. Solimo in popramo po okusu. Ko je riž dovolj kuhan ga odcedimo in primešamo k zelenjavno mesni zmesi.

Posebej kot prilogo lahko ponudimo različne solate.



Dober tek!
9.4.2019