



NARANCOS SÜLT CSIRKECOMB BASMATI RIZZSEL

HOZZÁVALÓK

Narancsos sült csirkecomb

- 6-8 csirkecomb bőrével (darabonként kb. 200 g)
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1 ek koriandermag
- 1 ek szárított oregánó
- 1 tk római kömény
- 1 tk só
- 30 g narancslé
- 1 narancs szeletelve (5 mm)
- 70 g magozott olívbogyó

Basmati rizs

- 100 g hagyma
- 150 g répa, darabolva
- 20 g olívaolaj
- 1000 g víz
- 1 tk só
- 300 g basmati rizs
- 50 g mazsola
- 1 ek pirított szeletelt mandula

HASZNOS ESZKÖZ

- sütőtál
- alufólia

ELKÉSZÍTÉS

Narancsos sült csirkecomb

1. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra. Helyezze a csirkecombokat egy sütőtálba, majd tegye félre.
2. Tegye a fokhagymát, a koriandert, az oregánót, a római köményt, a sót, a narancslevet a keverőedénybe és darálja **10mp/8-as fokozaton**. A spatulával nyomja a keverőedény aljára és darálja további **5mp/10-es fokozaton**. Öntse a pácot csirkecombokra, dörzsölje be és tegyen mindegyikre egy narancsszeletet. Szórja meg olívbogyóval, majd fedje be a sütőtálat alufóliával.
3. Süsse az előmelegített sütőben (200°C) 60 percig, vagy amíg átsül. 30 perc után kezdje el a köret elkészítését. A sütési idő utolsó 15 percében távolítsa el az alufóliát, hogy megpiruljon a csirkecomb.

Basmati rizs

4. Tegye a hagymát, a répát a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
5. Adja hozzá az olajat, és dinsztelje **5p/120°C/1-es fokozaton**. Tegye félre egy tálba.
6. Öntse a vizet a keverőedénybe, adja hozzá a sót és helyezze be a párolókosarat. Mérje bele a rizst, a mazsolát, adja hozzá a hagymás keveréket, keverje el a spatulával és főzze **16p/100°C/4-es fokozaton**. Emelje ki a párolókosarat a spatulával, majd szedje a rizst egy tálba, és szórja meg pirított mandulával. Tálalja a sült csirkecombokkal.



Előkészítés
15 perc



Teljes idő
1 óra 10 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
6 adag