

## ПИЛЕ С ОРИЗ

**5-6** долни пилешки бутчета

**1** ч.ч ориз

**1** лук

**1** морков

**2-3** с.л пасирани домати от консерва

**Олио**

**Чубрица**

**Черен пипер**

**Сол**

 **Подготовка: 15 мин**

**Готвене: 55 мин**

Начин на приготвяне:

- Измиваме и подсушаваме бутчетата.
- Нарязваме лука и моркова на ситно.
- Наливаме олио в купата на мултикукърта и включваме програма Fry/Пържене.
- Запържваме бутчетата за около 10 мин като ги обръщаме.
- Когато са готови ги махаме и в същата мазнина задушаваме лука и моркова за 5 минути.
- Добавяме ориза, разбъркваме и запържваме за 1 минута.
- Добавяме бутчетата, доматиите, подправките, солта и 2 ч.ч вода.
- Включваме на програма Risotto/Ризото. Ако при Вас програмата не е автоматична, настройте време 40 минути.

Ястието може да се направи и с пилешко филе – в този случай първо се задушават лука и моркова за 5 минути, след което се добавя нарязаното пилешко филе и леко се “запечатва” за около 7-8 минути. Останалите стъпки са същите. По този начин може да се готви и свинско месо (за запечатване отделете около 12-15 минути). Можете да увеличите съотношението ориз/вода според Вашите предпочитания.