



## SAFTIGER GEMÜSEREIS MIT GEBRATENEN HÜHNCHENSCHENKELN

### Zutaten für 3-4 Personen:

2-6 Hähnchenschenkel (abhängig vom Platz in eurem Bräter und der Größe der Hähnchenteile)  
200 g Langkornreis  
500 ml Wasser  
2 große oder 3 kleinere Kartoffeln  
150 g Gemüsemischung oder Erbsen (TK)  
1 kleine Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Becher Sahne/Schlagobers

### Nach Wunsch noch:

Knoblauchpulver, Hähnchengewürz, Kurkuma;

### Zubereitung:

- Zuerst bereitet ihr die Marinade für das Fleisch vor: Dafür gebt ihr Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Vegeta (Gemüsegewürzmischung vom Balkan – am besten ohne Geschmacksverstärker kaufen) und andere Gewürze, die ihr gern habt in eine kleine Schüssel. Gebt das Olivenöl dazu, vermischt die Masse und verstreicht sie mit einem Pinsel auf den Hähnchenschenkeln oder reibt sie mit der Hand gut ein.
- Gebt das marinierte Fleisch in einen Behälter mit Deckel oder deckt es mit Alufolie ab und lasst es für eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen. Das wäre am besten, wenn ihr es aber eilig habt, könnt ihr es auch gleich verwenden.
- Heißt den Backofen vor, auf 200°C Ober-/Unterhitze. Wascht den Reis gut durch und lasst das überschüssige Wasser abtropfen. Gebt ihn in eine feuerfeste Form (ca. 33x23cm) und falls ihr das große Backofenblech füllen wollt (für Gäste z.B) dann nehmt einfach die doppelte Menge der Zutaten im Rezept.
- Danach schält ihr den Knoblauch, die Zwiebel und Kartoffeln. Die Kartoffeln wascht ihr und schneidet sie in mittlere Würfel, die Zwiebel in kleine Würfel und den Knoblauch gebt ihr durch die Knoblauchpresse oder reibt ihn ganz fein.
- Gebt diese drei Gemüsesorten zusammen mit der Gemüsemischung zum Reis in die Backform, würzt noch nach Geschmack und gebt die dazugehörige Menge Wasser dazu. Vermischt alles und gebt die Form in den Ofen für ca. 20 min bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist.
- Währenddessen erhitzt ihr etwas Öl in einer größeren Pfanne, nehmt das Fleisch aus dem Kühlschrank und bratet es auf beiden Seiten jeweils 5-7 min bis es eine schöne Farbe bekommt. Das Fleisch muss nicht ganz durch sein.
- Wenn ihr es angebraten habt, verteilt ihr es auf dem Gemüsereis. Danach wird alles zusammen noch etwa 15-20 im Ofen gegart bis die komplette Flüssigkeit verschwunden ist (am besten zwischendurch mit der Gabel prüfen!) und das Fleisch knusprig ist.
- Nach Wunsch könnt ihr nun noch einen Becher Sahne über den Gemüsereis geben (das sorgt für Cremigkeit und Geschmack) und noch weitere 5 min garen, oder ihr serviert das Ganze in einer fettreduzierten Variante. Dazu passt grüner Salat und eine Scheibe frisches Brot.



### Für die Marinade:

2-3 EL Olivenöl  
2 TL Salz  
1 TL Vegeta (nach Wunsch)  
1-2 TL Paprikapulver süß  
1/2 TL Pfeffer



## PIRJAN SA PILETINOM

### Sastojci za 3-4 osobe:

2-6 pilećih batakova (zavisno od mjesta u vatrostalnoj posudi i veličine batakova)  
200 g riže dugog zrna  
500 ml vode  
2 velika ili 3 manja krompira  
150 g mješavine povrća ili samo graška (zamrznutog)  
1 mala glavica crvenog luka  
2-3 česne bijelog luka  
1 čaša slatkog vrhnja

### Po želji možete još dodati:

bijelog luka u prahu, mješavinu začina za piletinu, kurkumu;

### Priprema:

- Prvo pripremite marinadu za pileće batakove. U jednu posudu sipajte so, biber, vegetu, papriku i ulje, a po želji i druge začine koje volite. Promijesajte dobro i marinadu dobro utrljajte u svaki batak ili premažite sa kistom za kuhanje.
- Meso stavite u jednu posudu, poklopite poklopcem ili aluminijskom folijom i ostavite u frižideru na barem pola sata (ako žurite možete meso i odmah koristiti).
- Rernu zagrijte na 200 stepeni (gornji i donji grijači). Operite rižu, ocijedite i stavite u vatrostalnu posudu ili tepsiju srednje veličine (otprilike 33x23cm). Ako želite veću porciju jednostavno uzmite duplu mjeru (npr. za veliki pleh od rerne).
- Ogulite bijeli i crveni luk i krompir. Krompir operite i isjecite na kocke a luk isjecite na male kockice. Bijeli luk što sitnije isjeckajte i skupa sa krompirom, crvenim lukom i zamrznutim povrćem dodajte u tepsiju/vatrostalnu posudu skupa sa rižom.
- Dodajte odgovarajuću mjeru vode i sve još malo začinite i promiješajte. Tepsiju stavite u rernu i pecite rižu sa povrćem otprilike 20 min dok se voda ne smanji na pola.
- A dok se riža peče, u većoj tavi zagrijte ulje, izvadite piletinu iz frižidera i ispržite je na srednjoj vatri na svakoj strani po 5-7 min da uhvati boju. Ne mora biti sasvim pečena. Kad je piletina spremna i riža skoro upila vodu, poredajte piletinu po vrhu riže.
- Zatim sve skupa pečete još 15-20 min dok sva voda ne ispari. Još jednom provjerite dali je krompir dovoljno mekan i piletina pečena.
- Po želji možete sve politi slatkim vrhnjem (ako želite da je riža posebno kremasta) i pecite jos jedno 5 min. Poslužite uz dobru zelenu salatu i komad domaćeg bijelog kruha. Prijatno!



### Za marinadu:

2-3 kašike maslinovog ulja  
2 kašice soli  
1 kašica vegete (po želji)  
1-2 kašice slatke paprike  
1/2 kašice bibera