



Крилат Император



Продукти за 4-5 порции: 1 кг. Пилешки крилца, 1 ч.ч императорски ориз, 1 и 1/2 ч.ч бланширан бял ориз, пикантина, сол, бучка масло, босилек, горчица, соев сос, черен и червен пипер, зехтин.

Приготвяне:

Пилешките крилца се маринуват във соев сос и малко горчица. Престояват 30 мин. През това време се сваряват двата вида ориз поотделно (според времетраенето върху опаковките). Към императорския ориз се прибавя босилек и сол на вкус, а към бланширания бял-пикантина и масло.

Крилцата се пекат в намаслена с зехтин тавичка, подправят се с червен и черен пипер.

Сервира се по ваш вкус.