

Пилешки сърчица със зеленчуци

Продукти:

500 гр. пилешки сърчица, 1 ч.ч. ориз, 2 чушки / червена и зелена /, 1 гл. лук, 1 консерва гъби /170 гр./, сол, черен пипер, зехтин, масло.



Приготвяне:

Сърчицата се почистват, измиват и сваряват. В малко масло се запържва ориза, добавят се 2 ч.ч. вода и се оставя да се свари. В зехтин и масло се запържва ситно нарязания лук, гъбите и нарязаните на филийки чушки. Прибавят се сварените и отцедени сърчица, овкусява се. В тавичка се смесват зеленчуците със сърчицата и ориза. Всичко добре се разбърква, заливат се с 1/2 ч.ч. вода, поставят се няколко резена масло и се запича във фурната.