

Orez de stepă cu piept de pui și bacon – Deliciu de neimaginat



Orez de stepă cu piept de pui și bacon – Deliciu de neimaginat



Orezul de stepă cu piept de pui și bacon este un fel de mâncare robust și aromat, care combină texturi și arome pentru a crea o experiență culinară reconfortantă și satisfăcătoare. Această rețetă aduce împreună orezul bogat și pufos, gătit până la perfecțiune, cu bucăți suculente de piept de pui și fâșii crocante de bacon, oferind un echilibru perfect între proteine și carbohidrați.

- 400 g hrișcă (orez de stepă)
- 400 g piept de pui
- 200 g bacon
- 2 cepe mari
- 4-5 căței de usturoi
- 1 morcov mare
- 2 linguri pastă de tomate
- 1 ardei kapia
- 250 g mazăre congelată

- 1 legătură pătrunjel
- 1 l apă
- 1 linguriță cimbru
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță oregano
- 1 lingură boia dulce
- 1 linguriță sare
- 30-40 ml ulei de măsline

1. Încălziți uleiul într-o cratiță mare, suficient pentru a acoperi fundul acesteia.
2. Adăugați baconul tăiat bucăți mici în uleiul încins și prăjiți-l până începe să-și lase aroma.



3. Adăugați pieptul de pui tăiat cubulețe și prăjiți-l până începe să se rumenească.
4. Adăugați ceapa tocată și usturoiul, amestecând până ceapa devine translucidă.
5. Adăugați morcovul răzuit și continuați să prăjiți pentru încă câteva minute.
6. Introduceți pasta de tomate și lăsați să se frigă ușor împreună cu restul ingredientelor pentru aproximativ 1-2 minute.



7. Spălați hrișca în 2-3 ape reci până când apa devine limpede, apoi adăugați-o în cratiță și amestecați bine.
8. Adăugați apa, ardeiul capia și mazărea. Condimentați cu cimbru, oregano și piper. Lăsați să fiarbă la foc moderat pentru aproximativ 15-20 de minute, până când hrișca este gătită și mâncărica capătă o consistență cremoasă.



9. După ce hrișca este gătită și mâncărica a atins consistența dorită, adăugați pătrunjelul tocat pentru a adăuga un plus de prospețime.
10. Serviți mâncărica caldă, decorând cu pătrunjel proaspăt deasupra. Opțional, puteți adăuga un mix de iaurt

grecesc cu lămâie și ulei de măsline pentru un plus de
savoare.

