

Bábovka z kuřete

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kousky a smažíme na oleji s nakrájenou cibulí a worcestrovou omáčkou. Mírně podlijeme vodou. Až je maso měkké, umeleme ho. Do šťávy přidáme rýži, přilijeme vodu a dusíme. Hotovou rýži dáme do vymaštěné bábovkové formy. Na rýži dáme umleté maso a na povrch dáme opět rýži. Zapečeme v troubě na mírném ohni. Poté bábovku vyklopíme a ozdobíme zeleninou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Muškatový ořech celý** - 1 g
- **Rýže parboiled 400 g** - 84 g
- **Worcesterová omáčka 185 ml** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g

