



Zereshk Polo med Kyckling



Ingredienser

För riset:

- 2 koppar basmati-ris
- 1/2 kopp zereshk (torkade svarta vinbär)
- 1 liten lök, hackad
- 2 msk smör
- 1 msk olivolja eller vegetabilisk olja
- 1/2 tesked saffran (kan ersättas med gurkmeja för färg)
- Salt efter smak

För kycklingen:

- 4 kycklingfiléer eller låar
- 1 stor lök, hackad
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 1 tesked kanel
- 1 tesked paprika
- Salt och peppar efter smak
- 2 msk olivolja eller smör
- 2 koppar vatten eller kycklingbuljong

Instruktioner

1. Förbered riset:

- Skölj basmati-riset flera gånger tills vattnet är klart. Låt riset stå i blöt i minst 30 minuter.
- Koka en stor kastrull med vatten. Tillsätt salt och det blötlagda riset. Koka i ungefär 5-7 minuter, tills riset är al dente. Häll av vattnet och skölj riset med kallt vatten.

2. Förbered zereshk:

- Sätt zereshk i en liten skål med ljummet vatten i ca 10 minuter för att mjukna, och häll sedan av vattnet.

- I en liten stekpanna, värm 1 msk smör och försiktigt stek zereshken i 1-2 minuter för att frigöra smakerna. Tillsätt lite socker om du vill ha söthet. Ställ åt sidan.

3. Tillaga kycklingen:

- I en stor stekpanna, värm oljan på medelhög värme och tillsätt den hackade löken. Stek tills löken är mjuk och gyllene.

- Tillsätt kycklingen, vitlök, kanel, paprika, salt och peppar. Stek i ca 5-7 minuter på varje sida tills kycklingen är brunad.

- Tillsätt vatten eller buljong, sänk värmen och låt det sjuda i ca 20-30 minuter, eller tills kycklingen är genomlagad.

4. Montera riset:

- I en stor kastrull, smält 1 msk smör. Tillsätt det kokta riset i kastrullen och blanda försiktigt. Tillsätt saffran (om du använder det) och zereshk. Rör om så att allt blandas väl.

- Täck kastrullen och låt rätten ångas i ca 10-15 minuter för att ge smak.

5. Servera:

- Servera Zereshk Polo med den tillagade kycklingen på toppen eller vid sidan av.

Njut!

Zereshk Polo är en smakrik och vacker rätt som kan avnjutas vid festligheter eller familjemiddagar. Om du har fler frågor eller vill ha fler recept, fråga gärna!