

Buryan



8 portioner



1,5 timmar

Du behöver

- 1 кг ориз за сварена каша
- 1 главица кромид
- 1 кг пилешки копанчиња
- 2 врсти зелени пиперки
- 2 лажички сол
- 1 лажичка вегета
- 1 лажичка сув мента
- 5 лажички сончогледово масло
- 1 лажичка дафинов лист
- 1 лажичка зачини за скара

Om rätten

Бурјан е многу вредно главно јадење во македонско-турската култура. Се подготвува често за празници како Бајрам или кога се примаат ценети гости. Јадењето е заситно и лесно за подготвување. Најчесто се прави со пилешко месо, но може да се замени со говедско или јагнешко месо. Се сервира со кисели зеленчуци, како на пример: кисели пиперки, кисели домати, кисела зелка и слично, а секако може да се додаде и зелена салата. Обично се служи со свежо печен леб.



Gör så här

1. Сварете ги пилешките копанчиња во околу 3 литри вода со една исечкана морков, 1 лажичка сол, 2 лажички вегета, $\frac{1}{2}$ лажичка црн пипер и 1 дафинов лист.
2. Сварете ги околу 15 минути. Во меѓувреме, пржете го исечканиот кромид и пиперката додека не почнат да добиваат кафеава боја. По перењето на оризот, ставете го во рерна и ставете го во загреана рерна на 250 степени Целзиусови за да се исуши.
3. Кога оризот ќе стане сув, додадете ја смесата од кромид и пиперка и добро измешајте за да се распредели равномерно. Внимателно ставете ги копанчињата врз оризот, прелите го бујонот од пилешките копанчиња во обликот така што ќе го покрие оризот околу 2 литри (зачувајте остатокот од бујонот и едно пилешко копанче за супата). Посипете ги пилешките копанчиња со зачини за скара. По вкус, зачинете со вегета ако е потребно. Прелите ја сувата мента врз оризот и ставете ја формата во рерна.
4. Печете на 200 степени околу 30 минути.

Пријатно јадење!