

# Бёдрышки с «весёлым» рисом



**8 куриных бёдрышек, 3 сладких перца разных цветов, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 500 г риса, 1 чайная ложка молотой куркумы, 2 чайные ложки соли, 4 ст. ложки растительного масла.**

Бедрышки присолить и обжарить на 1 ст. ложке масла 10 минут с одной стороны и 7 минут с другой на среднем огне – до образования румяной корочки.

Лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой, перец – кубиками. Чеснок измельчить. Овощи обжарить в кастрюле с 3 ст. ложками масла в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем добавить куркуму и жарить, помешивая, ещё 1-2 минуты. Всыпать промытый и подсушенный рис, обжарить, помешивая, 1-2 минуты. Посолить, залить водой (на 500 г риса – 750 г воды). Сверху выложить обжаренные бёдрышки, накрыть крышкой и варить на среднем огне ровно 12 минут. Выключить и оставить ещё на 10 минут «доходить» под крышкой.