

Giouvetsi kjúklingur

Hráefni

4 stk	kjúklingabringur eða heill kjúklingur skorinn í bita
500 gr	pasta
2 stk	laukur
4 stk	hvítlauksrif
1 stk	chilipipar, fræhreinsaður
300 gr	tómatpúrra
2 ltr	kjúklingasoð
	fersk steinselja
	pipar
	olivuólía

Aðferð

- Hitið olíu á pönnu og Kryddið kjúkling með salt og pipar og brúnið kjúklinginn á öllum hliðum, lækkið síðann hitann á pönnuni
- Saxið lauk, hvítlauk og chili smátt og bætið út á pönnuna og látið míkjast í smá stund
- Bætið pasta út á pönnuna ásamt tómatpúrru og meirihlutann af kjúklingasoðinu
- Blandið öllu vel saman
- Setjið allt í eldfast mót, bætið kjúklingasoði í þannig að pastað og kjúklingurinn liggi alveg í soðinu, pastað þarf að ná að sjóða í sósunni þar til tilbúið
- Eldið í 180°C heitum ofni í um 40 mín eða þar til kjúklingurinn er tilbúinn. Hrærið í réttinum 1-2 á meðan eldunartímanum stendur.
- Stráið saxaðri steinselju yfir réttinn áður en borin er fram

Upprunalega á að nota Orzo pasta í þennan rétt, en ég notaði Celentani pasta en einnig er hægt að nota Penne, casarecci eða ditali.