

25 Ιουλίου 2016

# Μπουτάκια κοτόπουλου με ρύζι στο ταψί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[houtakia-ryzi-fournos\\_35fb0673478d7985f033dc95d53b14a2](#)

## Υλικά συνταγής

- 6 μπουτάκια κοτόπουλο
- 2 κούπες ρυζί σπυρωτό
- 3 κούπες νερό και 3 κούπες ζωμό από το κοτόπουλο
- χυμός 1 μέτριου λεμονιού
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

## Εκτέλεση συνταγής

1. Βάζουμε τα μπουτάκια να βράσουν για 20' περίπου σε αλατισμένο νερό (ξαφρίζοντάς τα πριν όσο χρειάζεται).
2. Αδειάζουμε το ρύζι στο ταψί και το απλώνουμε στον πάτο. Ρίχνουμε το νερό ανακατεμένο με το ζουμί (αν θέλουμε δε βάζουμε καθόλου νερό, μόνο ζουμί) πάνω στο ρύζι, βάζουμε και τα μπουτάκια, τους ρίχνουμε το λεμόνι και το ελαιόλαδο να πάει παντού, αλατοπιπερώνουμε, αν χρειάζεται, και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 1 ώρα και κάτι -μέχρι να ροδίσουν.

## Συμβουλή

Έχουμε το νου μας κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μήπως χρειαστεί το φαγητό λίγο νεράκι ή ζωμό κοτόπουλου ακόμη.

## Λίγα λόγια για τη συνταγή

Ευχαριστούμε τον καλό μας φίλο Γιάννη Τ. για την νόστιμη και πανεύκολη ιδέα.

**Πηγή:** [icookgreek.com](http://icookgreek.com)