Słodki pilaw

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1450 razy.

Kuchnia indyjska
1 szklanka i 2 łyżki ryżu
1/2 szklanki sklarowanego masła - ghee lub masła
3 goź dziki
6 kardamonów lub 1 łyżeczka imbiru w proszku
i 1/2 łyżki utartej skórki cytrynowej
1 łyżeczka cynamonu
1/3 szklanki rodzynków
4 łyżki sparzonych, obranych, grubo posiekanych migdałów lub orzechów włoskich
2-4 i szafranu (dowolnie)
1/3 szklanki wody
4 łyżki cukru
bita śmietana lub śmietanka (dowolnie)

1: Ryż kilkakrotnie; wypłukać namoczyć w zimnej wodzie na 2 godz., osączyć .
2. W garnku o grubym dnie rozgrzać "ghee" lub masło, dodać goź dziki kardamon lub imbir i skórkę, cynamon i smażyć na małym ogniu przez 2 min.
3. Dodać rodzynki i orzechy, smażyć dalej przez 2 min.
4 Namoczyć szafran w 1/3 szklanki wody lub samą wodę wlać na patelnię z orzechami i rodzynkami, zamieszać ; zagotować .
5. Włożyć ryż, dusić przez 10 min., często mieszając.
6. Wlać tyle gorącej wody, aby przykrywała ryż, gotować pod szczelnym przykryciem na bardzo małym ogniu, aż ryż wchłonie wodę i będzie miękki (około 20 min.)
7. Dodać cukier, wymieszać .
8. Podawać na gorąco lub na zimno ze śmietanką lub bitą śmietaną.
Proporcje dla 4-6 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD