
Słodki pilaw

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1289 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 rodzynek

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 rodzyunki 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD