

---

# RYŻ "OSMIU KLEJNOTÓW"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

Kuchnia chińska

25 dag krótkiego ryżu

3-4 łyżki smalcu

8 łyżek cukru

10-15 dag kandyzowanych owoców lub mieszanka włoskich orzechów, rodzynek, skórki pomarańczowej w cukrze,

osączone wiśnie w konfiturze

Sos:

1/2 szklanki cukru

3/4 szklanki wody

1 łyżka miodu lub konfitur z róży

Ryż wypłukać w kilku wodach, odcedzić, zalać czystą wodą, pozostawić na 2 godz., odcedzić. Owoce kandyzowane pokrajać w równe małe kostki (orzechy grubo posiekać, skórkę w cukrze pokrajać w drobną kostkę). 2 litry wody zagotować, wsypać ryż, gotować 5 minut, odcedzić, dokładnie osączyć, wymieszać z 2 łyżkami smalcu i 8 łyżkami cukru, odstawić do wystudzenia. Miskę (o takiej objętości, aby zmieścił się ryż) wysmarować łyżką smalcu. Ułożyć desęć z 1-2 łyżek kandyzowanych owoców na dnie miski. Pozostałe owoce wymieszać z ryżem, włożyć do miski tak, aby nie naruszyły deseni. Gotować na parze pod przykryciem 1 1/2 godz. Pół szklanki cukru wsypać do rondla, wlać wodę, mieszając doprowadzić do zagotowania, gotować aż płyn zgęstnieje do konsystencji śmietanki. Zestawić z ognia, dodać miód lub przetartą konfiturę, wymieszać, gotować jeszcze minutę. Przepędzić, przestudzić. Miskę z ryżem przykryć talerzem, szybkim ruchem odwrócić tak, aby ryż znalazł się na talerzu, polać sosem. Podawać na gorąco lub na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD