

---

# Szybki obiad - kociołek różności

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5283 razy.

w takich wypadkach (głodu mianowicie) najlepsze sa potrawy typu Eintopf;

proponuje np:

na dno garnka olej

podgrzac solidnie

wrzucic pociete w paseczki mieso

-przysmazac do puszczenia soku

dodac cebulke, ew. czosnek, przykryc odczekac ~30 sekund wrzucic warzywa (rzepa, seler, marchewka -co kto lubi) w plastrach lub kostkach odczekac j.w. wrzucic paski papryki i ew. pieczarki (cale kapelusze, nozki posiekane drobno) odczekac j.w. wlac wode (powiedzmy 2 szklanki) pod przykryciem doprowadzic do wrzenia wsypac ryz (~1/3 obj. wody), przykryc odczekac az ryz bedzie miękki i juz

UWAGA: caly czas ogien na full!

Ew. mozna co jakis czas pomieszac, jesli boimy sie przypaleni, ale tak naprawde to jest raczej zbędne. Lacznie z dogotowaniem ryzu cala operacja powinna zajac ~15-18 minut.

Oczywiscie nalezy w trakcie dodawac przyprawy (zalecam bazylię, estragon i czarny pieprz) i oczywiscie sol efekt zalezy od skladnikow, ale statystycznie jest OK smacznego

From: jhh <jacekh@gazeta.pl>