
Ryż pilaw bezmięśny 6 min

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1060 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka ryżu

1,5 szklanki wody

3 łyżki oleju (np. sojowego)

2 cebule

2 ząbki czosnku

1 kostka rosołowa

1 szczypta tymianku

mały listek laurowy; pieprz do smaku

Ryż dobrze przepłukać na sicie zimną wodą. Cebulę i czosnek oczyścić, pokroić i zrumienić na rozgrzanym w szybkowarze oleju. Włożyć ryż i wymieszać dokładnie. Wlać wodę z rozpuszczoną w niej kostką rosołową. Włożyć listek laurowy, tymianek i pieprz. Sprawdzić, czy nie trzeba dosolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 6 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Uwaga. Ryż nie może być całkiem miękki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD