
Ryż pilaw bezmięсны z jabłkiem 6 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1033 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka ryżu

1,5 szklanki wody

3 łyżki oleju. np. sojowego

lub 6 dag masła

2 cebule

2 ząbki czosnku

1 kostka rosołowa

1 szczypta tymianku

3 łyżeczki curry

1 jabłko kwaśne

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 oraz curry i dokładnie wymieszać. Wlać wodę z rozpuszczoną w niej kostką rosołową. Sprawdzić, czy nie trzeba dosolić. Włożyć pozostałe przyprawy, starte na jarzynowej tarce jabłko oraz masło i po wymieszaniu zamknąć szybkowar. Ogrzewać 6 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD