
Ryż pilaw bezmięśny z pieczarkami 6 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1088 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka ryżu

1,5 szklanki wody

3 łyżki oleju (np. sojowego)

20 dag pieczarek

2 cebule

2 ząbki czosnku

1 kostka rosołowa

1 szczypta tymianku lub macierzanki

1 łyżka tartego sera żółtego

mały listek laurowy

pieprz do smaku

Ryż dobrze przepłukać na sicie zimną wodą. Cebulę, czosnek i pieczarki oczyścić, pokroić i zrumienić na rozgrzanym w szybkowarze oleju. Włożyć ryż oraz wszystkie przyprawy i wymieszać. Zalać wodą z rozpuszczoną w niej kostką rosołową, znów wymieszać i sprawdzić, czy nie trzeba dosolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 6 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania. Przed podaniem posypać startym żółtym serem.

Uwaga. Po podaniu można dodatkowo polać sosem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD