RYŻ A LA ZAMORA

Dodano: 2010-01-01 17:19:51
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1039 razy.

40 dag ryżu,
15 dag boczku lub bekonu,
25 dag cebuli,
25 dag mięsa z uszu i ryja wieprzowego,
15 dag smalcu wieprzowego,
6 ząbków czosnku,
nać pietruszki,
łyżeczka mielonej słodkiej papryki

W żaroodpornym naczyniu stopić smalec wieprzowy i lekko podsmażyć na drobno pokrojoną cebulę, łyżkę posiekanej natki pietruszki i zmiażdżony czosnek, doprawiając całość papryką. Dodać drobno pokrojone mięso z uszu i ryja wieprzowego, tzw. głowiznę. Dodać wody w ilości potrzebnej do ugotowania ryżu. Gdy zacznie wrzeć, wrzucić umyty i osączony ryż i gotować na silnym ogniu. Ryż powinien wchłonąć cały płyn, ale się nie rozgotować. Odstawić z ognia, ułożyć na powierzchni cienkie plasterki boczku. Przykryć, wstawić na kilka minut do niezbyt gorącego piekarnika, po czym zdjąć pokrywkę i zwiększyć płomień, by boczek lekko się zrumienił.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD