
Pilaw z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1044 razy.

Kuchnia turecka

1 szklanka ryżu

1/4 szklanki oliwy

2-3 pomidory sparzone, obrane, bez pestek, posiekane

1 łyżka pasty pomidorowej

1 1/4 szklanki rosołu lub wody z kostką rosołową

sól i pieprz do smaku

1 łyżeczka cukru

Na rozgrzanej w rondlu oliwie, smażyć ryż po przykryciu przez 5 min., często mieszając, dodać pomidory. dusić przez 10 min. Pastę wymieszać z rosołem, doprawić solą, pieprzem i cukrem wlać do ryżu, zamieszać. Zagotować, zmniejszyć płomień i pod przykryciem gotować przez 10 min. Jeszcze bardziej zmniejszyć ogień i dusić dalej przez 10 min. lub wstawić do nagrzanego piekarnika (150° C) i piec przez 15 min. Podawać z zieloną sałatką lub jako dodatek do szaszłyków i smażonego mięsa.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD