
Pilaw z pieczarkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1048 razy.

Kuchnia indyjska

1 szklanka ryżu

2 szklanki wody

3-4 łyżki sklarowanego masła

ghee

1 średnia cebula

3 kardamony (dowolnie)

2 goź dziki

1/2 łyżeczki cumin lub 1/4 łyżeczki kminku

1/2 łyżeczki pieprzu

1/2 łyżeczki soli

25 dag pieczarek grubo posiekanych

Cebulę smażyć na rozgrzanym maśle przez minutę. Dodać kardamon, goź dziki, cumin lub kminek, pieprz i sól, smażyć przez 2 min., mieszając. Dodać grzyby, smażyć przez 5 min., delikatnie mieszając. Pieczarki przełożyć łyżką cedzakową na talerz. Dodać ryż, wlać wodę, zamieszać, zagotować. Zmniejszyć płomień i gotować pod przykryciem na bardzo małym ogniu przez 15 min. Wsypać grzyby, lekko wymieszać i dusić przez 15 min. Wstawić na 15 min: do nagrzanego piekarnika (160° C), przykryć mokrą ściereczką. Podawać z zieloną sałatą ze śmietaną lub indyjską sałatką ewentualnie z sosem

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD