
Ryż filipiński

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1052 razy.

Kuchnia filipińska

2 szklanki ugotowanego ryżu

2 - 3 łyżki oleju jadalnego

2 rozdarłe ząbki czosnku

1 posiekana cebula

15 dag wieprzowiny pokrajanej w cienkie paski

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka słodkiej papryki pokrajanej w krążki (dowolnie)

2 jaja na twardo (dowolnie)

Czosnek, cebulę i mięso smażyć na rozgrzanym oleju przez 20 min, często mieszając. Dodać sól, pieprz i ryż i smażyć na małym ogniu przez 15 min. często mieszając. Zdjąć z ognia, wlać jaja, wymieszać, doprawić solą do smaku. Jaja na twardo pokrajać w talarki i razem z papryką ułożyć na dnie wysmarowanego masłem lub olejem żaroodpornego naczynia. Ryż przełożyć do naczynia, przykryć. Do nagrzanego piekarnika (190° C) wstawić blachę z gotującą się wodą, a na niej umieścić naczynie z ryżem. Piec przez 40 min. Ryż wyłożyć na gorący półmisek. Podawać z sosem białym, pomidorowym z zieloną sałatą lub z surówką.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD