Ryż filipiński

Dodano: 2010-01-01 17:19:51
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1209 razy.

Kuchnia filipińska
2 szklanki ugotowanego ryżu
2 - 3 łyżki oleju jadalnego
2 rozdarte 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 nagrzano 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 sałat lub z surówką.
Proporcje dla 2-3 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD