
Garnuszek pełen cudów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2084 razy.

(składniki na 15 porcji)

1 łyżka oliwy z oliwek,

10 małych cebulek, drobno posiekanych,

2 ząbki czosnku, utarte,

8 filiżanek bulionu z kury bez tłuszczu

20 dag czerwonej soczewicy,

10 dag żółtej soczewicy,

10 dag zielonej soczewicy,

1/2 filiżanki posiekanego pora,

1 łyżka przyprawy chili,

1 łyżka mielonej kolendry,

1/3 filiżanki soku z cytryny,

1/4 łyżeczki soli,

2 1/2 filiżanki gotowanego białego ryżu

2 1/2 filiżanki gotowanego brązowego ryżu

W wysokim garnku podgrzewamy na małym ogniu oliwę z dodatkiem posiekanej cebuli i czosnku, aż cebula zmięknie. Dodajemy pozostałe składniki (oprócz soli, ryżu i soku cytrynowego), mieszamy dokładnie i doprowadzamy do wrzenia. Następnie należy garnek przykryć i dusić na małym ogniu około(25 minut (aż soczwica zmięknie). Doprawić solą i sokiem z cytryny. Dodać obydwie rodzaje ryżu. Podawać na gorąco.