
Groch z ryżem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1844 razy.

2 szklanki łupanego grochu,

3 łyżki oleju,

posiekana cebula,

3 posiekane pomidory,

3 szklanki wrzącej wody,

sól, pieprz

szklanka ryżu

Przebrany, wyplukany groch zalać zimną wodą, odstawić na noc. Ryż wyplukać w kilku wodach, wyłożyć do sita, odstawić do dokładnego osączenia. Groch zalać świeżą wodą, gotować około półtorej godziny lub do miękkości, odcedzić przetrzeć przez sito. W garnku rozgrzać olej, dodać cebulę, smażyć przez 10 min utrzymując mały ogień, często mieszając. Włożyć pomidory, dusić przez 5 min. Wlać wrzątek, włożyć przetarty groch, doprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować, dodać ryż, lekko wymieszać. Gotować pod przykryciem przez 25 min. W razie potrzeby dolać 2-3 łyżki wody, uważać żeby potrawa się nie przypaliła. Podawać z pieczywem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>