
Ryż curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2820 razy.

- 1 szklanka ryżu,
- 2 cebule (20 dag),
- 2 łyżki oleju,
- sól,
- 2 jabłka (20 dag),
- 1 łyżeczka curry,
- 1/2 szklanki śmietany,
- 1 jajo,
- 1 łyżka tłuszczu do naczynia

Ryż wypłukać , wsypać do 3 l osolonej wrzącej wody, ugotować bez przykrycia na półmiekko (10 min), osączyć . Cebulę drobno posiekać i poddusić na oleju nie rumieniąc. Obrać jabłka, zetrzeć na tarce, dodać do cebuli, chwilę razem przesmażyć , zdjąć z ognia, wsypać curry, wlać połowę śmietany, posolić . Wymieszać z ryżem, włożyć do głębokiego naczynia wysmarowanego tłuszczem, połączyć pozostałą śmietaną roztrzepaną z jajem i lekko posolić . Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.

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