
Ryż z winogronami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2201 razy.

szklanka ryżu,

2 posiekane cebule,

pół szklanki masła,

2 i 1/2 szklanki wody z kostką rosołowa,

szklanka winogron,

1/4 szklanki posiekanych orzechów włoskich,

sól, pieprz

Masło rozgrzać w garnku, wsypać cebulę, smażyć aż będzie szklista, dodać ryż, mieszając smażyć 2 min. Wlać dwie szklanki wody z rozpuszczoną kostką rosołową, wymieszać, przykryć, wstawić do piekarnika (170 C), piec 20 min. Winogrona wyplukać, przełożyć do cedzaka, włożyć do garnka z wrzątkiem, podgrzewać aż owoce będą ciepłe, nie dopuścić do zagotowania. Ryż wyjąć z piekarnika, dodać winogrona, orzechy, sól, pieprz, ostrożnie wymieszać widelcem, wstawić na 5 min do piekarnika. Podawać z sosem beszamel.

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