
Ryż złocisty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 razy.

szklanka ryżu,

3 łyżki oliwy lub oleju,

sól,

mielona papryka,

łyżka ketchupu,

zielenina,

łyżka masła

Opłukany ryż rozsypujemy cienką warstwą na czystej ściereczce, aby dokładnie osączyć go z wody. Oliwę wlewamy na patelnię i na mocno rozgrzana wsypujemy ryż. Smażymy do lekkiego zrumienienia cały czas mieszając. Następnie dodajemy łyżeczkę papryki, podlewamy ryż wodą i gotujemy w odkrytym naczyniu, mieszając od czasu do czasu. W miarę wyparowywania wody uzupełniamy jej ilość, aż do uzyskania całkowitej miękkości ryżu. Dodajemy łyżkę masła, posypujemy posiekaną zieleniną i startym serem. Tak przygotowany podajemy jako samodzielne danie lub jako dodatek do pieczeni z mięsa.

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