
Ryż po turecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6165 razy.

1 szklanka ryżu,

2-3 pomidory lub łyżka ketchupu,

2 cebule,

3 łyżki oleju,

sól,

2 szklanki wody

W dużym rondlu najpierw mocno rozgrzać olej, podsmażyć na nim drobno posiekaną cebulę (nie przyrumieniać), potem dodać ryż i mieszając trzymać na ogniu 3 min. Następnie wlać wodę, dodać wymyte, obrane ze skórki i pokrojone pomidory lub ketchup, posolić. Gotować jeszcze ok. 5 min. Kiedy ryż wchłonie całkowicie wodę, zdjąć naczynie z ognia, szczelnie przykryć, postawić w ciepłym miejscu. Ryż będzie gotowy do spożycia po około 1 godzinie.

From: "Nemec" <nemec@friko2.onet.pl>

dobre

Nadesłał(a): 2006-03-21 13:03:12