

---

# Ryż jako danie "prawie" jednogarnkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2269 razy.

Witam!

Ostatnio mam mało czasu na robienie jedzonka i odkryłam ryż na różne sposoby (choć zawsze jako danie "prawie" jednogarnkowe)

Wersja najszybsza (na dwie głodne osoby):

szklaneczke ryżu należy ugotować tradycyjnie, a gdy już jest prawie gotowy, wrzucić do gara całą zawartość puszek z produktem Bonduelle pt. Fasolka Borlotti w sosie chili (Sos jest na tyle pikantny, że doprawiac nie trzeba, chyba że ktoś lubi czuć tylko pieczenie w gardle zamiast smaku), wymieszać i po chwili podawać.

Wersja bardziej pracochłonna i aromatyczna (dla stada głodomorów):

W garze wstawić do gotowania (tradycyjnego lub z bulionem) kubek (0,3 l) albo i więcej ryżu. Na patelni podsmażyć trochę mięsa (może być to resztkę pieczonego, kielbasa, kawałki parówek, rozdrobniony kotlecik mielony itd... ważne że ma być dość drobne), dorzucamy do tego pokrojonego w kosteczkę pomidorka (bez skórek), kilka korniszonków (też w kosteczkę), z puszek kukurydzy (odcedzona) i fasolki (nadal Bonduelle, ale tym razem czerwona w sosie Cayenne - razem z sosem), do tego sypujemy przyprawy według uznania, podstawa to papryka słodka i ostra, curry i imbir. Ja sypię jeszcze trochę pieprzu, chili, soli cebulowej, odrobiny oregano. Gdy ryż gotowy, przelać do gara sos, wymieszać i podawać.

Smacznego

From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>