
Ryż jako danie "prawie" jednogarnkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2210 razy.

Witam!

Ostatnio mam malo czasu na robienie jedzonka i odkrylam ryz na rozne sposoby (choc zawsze jako danie "prawie" jednogarnkowe)

Wersja najszybsza (na dwie glodne osoby):

szklaneczke ryzu nalezy ugotowac tradycyjnie, a gdy juz jest prawie gotowy, wrzucic do gara cala zawartosc puszki z produktem Bonduelle pt. Fasolka Borlotti w sosie chili (Sos jest na tyle pikantny, ze doprawiac nie trzeba, chyba ze ktos lubi czuc tylko pieczenie w gardle zamiast smaku), wymieszac i po chwili podawac.

Wersja bardziej pracochlonna i aromatyczna (dla stada glodomorow):

W garze wstawic do gotowania (tradycyjnego lub z bulionem) kubek (0,3 l) albo i wiecej ryzu. Na patelni podsmażyć troche mieska (moze byc to resztki pieczystego, kielbasa, kawalki parowek, rozdrobniony kotlecik mielony itd... wazne ze ma byc dosc drobne), dorzucamy do tego pokrojonego w kosteczke pomidorka (bez skorek), kilka korniszonków (tez w kosteczke), z puszek kukurydze (odcedzona) i fasolke (nadal Bonduelle, ale tym razem czerwona w sosie Cayenne - razem z sosem), do tego sypiemy przyprawy wedlug uznania, podstawa to paryka slodka i ostra, curry i imbir. Ja sypie jeszcze troche pieprzu, chili, soli cebulowej, odrobine oregano. Gdy ryz gotowy, przelac do gara sos, wymieszac i podawac.

Smacznego

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