
Risotto dla ignorantki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3412 razy.

Ryż gotujesz (tyle samo wody, co ryżu, trochę soli, i gotujesz do wchłonięcia wody). W ostateczności możesz użyć ryżu w torebkach, ale to już nie to... Kurczaka kroisz na małe kawałeczki, podsmażasz w łyżce oliwy na ostrym ogniu. Do tego dorzucasz groszek i ananasa, mieszasz wszystko z ryżem, doprawiasz wg uznania (curry i szczyptą cayenne, np.), posypujesz serem i albo wcinasz od razu, albo zapiekasz chwilę. Albo też tak: jedną cebulę kroisz w kostkę, przysmażasz, potem kilka pieczarek, również w kostkę pokrojonych, dorzucasz do cebuli, chwilę razem podduszasz, dodajesz ananasa, małą puszkę kukurydzy, i jak wyżej :-). Albo zamiast ananasa dorzucasz zieloną fasolkę, trochę mięsa (dowolnego) oraz paprykę zieloną i czerwoną (ładnie wygląda!)

Dosmacza się solą, pieprzem, papryką w proszku, ziółkami (majeranek i bazylija, ale jak zielone ziółka, to nie papryka w proszku), itd.

Możliwości jest nieskończenie wiele :-)

pozdrawiam, ryżowo,

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>