
Ryż po mediolańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2649 razy.

Na dno garnka wlewasz olej i podsmazasz w nim drobno posiekana cebule, jak zrobi sie szklista wysypujesz don ryz (np. szklanke) i smazysz to mieszajac, nastepnie zalewasz ryz filizanka rosolu (moze byc z kostki), czekasz az ryz wchlonie wywar i zalewasz go nastepna filizanka rosolu tym razem z wymieszanym w nim szafranem.

Powtarzasz czynnosc zalewania rosolem do momentu az ryz bedzie miękki (W tym rosol z szafranem dodajesz tylko raz).

Ja takiego ryzu uzywam niemal do wszystkiego, a sam tez jest bardzo smaczny.

From: Marzena Dobrowolska <marzka@zgpila.com.pl>