
Filety z jagnieciny z ryżem i mlekiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1991 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 15 min.

340 g ryżu,

450 g filetów z jagnieciny,

85 g masła,

1 łyżka sproszkowanego kardamonu,

1 łyżeczka soli,

500 ml mleka.

1. Suchy (nie umyty) ryż wsypać do formy sufletowej na wysokość 7 cm. Dokładnie odmierzyć ilość ryżu. Ryż przesypać na sito, umyć pod bieżącą wodą i moczyć w dużej ilości wody 2 godz.
2. Piec podgrzać do temp. 180°C. Mieso pokroić na plastry grubości 1 cm. Formę sufletową dobrze wysmarować masłem.
3. Ryż odcedzić, przelozyc do formy, dobrze ugnieść, tak by równomiernie wypełnił formę.
4. Mieso przelozyc do formy, obłozyc kawalkami masła, posypać kardamonem, przykryć resztą ryżu.
5. Ryż z mięsem posypać solą i powoli zalać mlekiem do wysokości 7 cm.
6. Formę przelozyc do pieca, piec, aż ryż urosnie i będzie dobrze przypieczony (ok. 1 godz).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)