Ketupat - prasowany ryz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3001 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

350 g ryzu,

1 l wody,

oliwa do smarowania formy.

1. Ryz wyplukac pod biezaca woda, przelozyc do garnka, zalac woda i doprowadzic

do wrzenia. Zmniejszyc ogien, zakryc i gotowac ok. 30 min, az woda wyparuje,

a ryz bedzie miekki.

2. Brytfanne dlugosci ok. 26 cm i szerokosci 16 cm wylozyc folia aluminiowa.

Folie posmarowac oliwa.

3. Ryz przelozyc do brytfanny, zakryc drugim kawalkiem folii, a nastepnie obciazyc duza, ciezka deseczka. Ustawic na niej ciezarki lub kilka puszek.

4. Ryz odstswic na kilkanascie godzin lub na noc.

5. Mokrym nozem pokroic na kwadraty dlugosci 5 cm, przelozyc na zaroodporny

polmisek, zakryc folia i wstawic do goracego pieca na 15 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 82.

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