
Ketupat - prasowany ryż

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2869 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

350 g ryżu,

1 l wody,

oliwa do smarowania formy.

1. Ryż wypłukać pod bieżącą wodą, przelać do garnka, zalać wodą i doprowadzić

do wrzenia. Zmniejszyć ogień, zakryć i gotować ok. 30 min, aż woda wyparuje,

a ryż będzie miękki.

2. Brytfannę długości ok. 26 cm i szerokości 16 cm wyłożyć folią aluminiową.

Folie posmarować oliwą.

3. Ryż przelać do brytfanny, zakryć drugim kawałkiem folii, a następnie obciążyć dużą, ciężką deseczką. Ustawić na niej ciężarki lub kilka puszek.

4. Ryż odstawić na kilkanaście godzin lub na noc.

5. Mokrym nożem pokroić na kwadraty długości 5 cm, przelać na żaroodporny

polmisek, zakryć folią i wstawić do gorącego pieca na 15 min.

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

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