
Nasi kunyit - ryz z kurkuma

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2160 razy.

(danie składowe RIJSTAFEL - TALERZ RYZOWY)

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g ryżu,

1 łyżeczka kurkumy,

125 ml zageszczonego mleczka kokosowego,

woda,

1/2 łyżeczki soli.

1. Ryz umyc pod biezaca woda, odcedzic i przelozyc do miski. Dodac kurkume i zalac wrzatkiem. Odstawic na 10 godz.
2. Ryz odcedzic, wyplukac, zalac wrzaca woda i ugotowac.
3. Ugotowany ryz przelozyc do miski, dodac sol, mleczko kokosowe, wymieszac i przelozyc z powrotem do garnka. Postawic na malym ogniu, gotowac jeszcze 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 12.

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