
Ryz biryani

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2812 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 65 min.

500 g ryżu długoziarnistego,

500 g młodej baraniny,

150 g masła,

200 g cebuli,

10 ziarenek czarnego pieprzu,

4 ziarna kardamonu,

50 g obranych migdałów,

4 łyżki jogurtu,

1 łyżeczka chilli,

2 łyżeczki kolendry,

2 łyżeczki kminku,

2 liście laurowe,

1 łyżeczka turmeriku.

1. Mieso pokroić w kostkę 3 x 3 cm. Cebule pokroić w cienkie plasterki. Pieprz,

kardamon, migdały i połowę kminku utłuc w moździerzu.

2. Rozgrzać połowę masła w rondlu, zrumienić cebule na złoto. Wyjąć połowę cebuli i odstawić. Do masła z cebulą włożyć mięso i jogurt, osolic do smaku.

Smazać do silnego zrumienienia mięsa, często mieszając. Dodac przygotowane

przyprawy, kolendry i chilli, dokładnie wymieszać, smazać na małym ogniu jeszcze 5 min., odstawić.

3. W naczyniu żaroodpornym rozgrzać resztę masła, wsypać umyty i dobrze odcedzony ryż, dodać resztę kminku i podsmażoną odłożoną cebulę, liście laurowe,

turmerik i sól, smazać na mocnym ogniu 5 min.

4. Odsypać z naczynia ryż zostawiając na dnie warstwę ok. 1 cm, przełożyć warstwę mięsa, następnie ryżu tak, aby w tym przekładancu ryż został na wierzchu. Dolać wody na 2 cm ponad ostatnią warstwę ryżu. Gotować do całkowitego

wchłonięcia wody przez ryż.

5. Wstawić przykryte naczynie do średnio rozgrzanego piekarnika na 20 min.

6. W tej potrawie mięso mogą zastąpić jarzyny - bakłazan, kabaczek, kalafior,

itp.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 66.

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