

---

# Ryz masala kedgeree

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2270 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 50 min.

300 g ryżu długoziarnistego,

150 g soczewicy,

1/2 łyżeczki cynamonu,

2 łyżeczki soli,

75 g masła,

2 średnie cebule,

1/4 łyżeczki imbiru w proszku,

1/2 łyżeczki gorczycy w ziarnach,

1/4 łyżeczki chilli,

2 ząbki czosnku,

1/2 łyżeczki tłuczonych goździków.

1. Ryż i soczewicę starannie opłukać, odstawić do obeschnięcia. W średnio rozgrzanym piekarniku prażyć je 10 min. bez tłuszczu.
2. Rozgnieść czosnek, dodać imbir i chilli, dobrze wymieszać.
3. Cebule pokroić w cienkie plastry, obsmażyć w mocno rozgrzanym masle w rondlu na brązowo. Wybrać połowę cebuli i odstawić.
4. Dodać do masła z cebulą przyprawiony czosnek, cynamon i goździki. Wrzucić ryż z soczewicą, dokładnie wymieszać, smażyć 5 min.
5. Wlać do ryżu z soczewicą 5 dl wody, osolic, dodać gorczycę. Gotować do miękkości ryżu i soczewicy, w miarę parowania dolać nieco wody.
6. Podawać przybrane pozostałą smażoną cebulą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 60.

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