
Ryz palao z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2007 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g ryżu,

50 g masła,

2 średnie cebule,

6 goździków,

6 ziaren kardamonu,

1 łyżeczka czarnego pieprzu,

1 łyżeczka słodkiej papryki,

1 łyżeczka kminku,

1 łyżeczka soli,

1 l wody,

250 g pieczarek.

1. W dużym rondlu rozgrzać masło i podsmażyć 1 cebulę pokrojoną w kostkę. Dodac

goździki, kardamon, pieprz, kminek i sol. Druga cebule pokrojona w plasterki

przysmażyć w masle i pozostawić do przybrania.

2. Wrzucić do tłuszczu pokrojone pieczarki, podsmażyć 2-3 min. Wyjąć pieczarki

łyżką cedzakową i odstawić.

3. Wsypać do tłuszczu dobrze opłukany ryż, zalać wodą. Od momentu wrzenia gotować 15 min. Po tym czasie woda powinna prawie w całości zostać wchłonięta

przez ryż.

4. Dodac grzyby, dobrze wymieszać. Gotować do miękkości ryżu.

5. Wstawić ryż do średnio rozgrzanego piekarnika (garnek należy uprzednio przykryć ściereczką) i odparować ryż przez ok. 20 min.

6. Podawać do dan mięsnych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 64.

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