
Ryz palao z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2018 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g ryżu,

50 g masła,

2 srednie 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 pozostawic do przybrania.

2. Wrzucic do tłuszczu pokrojone pieczarki, podsmażyc 2-3 min. Wyjac pieczarki

łyżka cedzakowa i odstawić.

3. Wsypac do tłuszczu dobrze oplukany ryż, zalac woda. Od momentu wrzenia gotowac 15 min. Po tym czasie woda powinna prawie w calosci zostac wchlonieta

przez ryż.

4. Dodac grzyby, dobrze wymieszac. Gotowac do miękkości ryżu.

5. Wstawić ryż do srednio rozgrzanego piekarnika (garnek nalezy uprzednio przykryc ściereczka) i odparowac ryż przez ok. 20 min.

6. Podawac do dan miesnych.

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

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