Ryz po arabsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3103 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

225 g ryzu,

2 lyzki oliwy,

60 g cieniutkiego makaronu,

700 ml rosolu lub wody + kostka rosolowa,

2 lyzki sera parmezan,

sol, pieprz.

1. Ryz przesypac na sito i wyplukac pod biezaca woda. Odcedzic, nastepnie przelozyc na scierke i odcisnac resztke wody.

2. Oliwe wlac do garnka, postawic na srednim ogniu. Makaron pokruszyc w rekach,

wrzucic do goracej oliwy i smazyc przez pare minut na zloty kolor, uwazajac,

aby sie nie przypalil.

3. Ryz przelozyc do garnka, dobrze wymieszac z makaronem i zalac rosolem. Dodac

sol i pieprz, doprowadzic do wrzenia, nastepnie zmniejszyc ogien. Zakryc

garnek i gotowac pod przykryciem 20 min.

4. Widelcem wymieszac ser z ryzem. Sprobowac i jesli potrzeba dodac jeszcze

troche soli i pieprzu.

5. Przelozyc do duzej miski i podawac. Ryz mozna zastapic burghulem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 80.

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