
Ryz po arabsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2967 razy.

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

225 g ryżu,

2 łyżki oliwy,

60 g cieniutkiego makaronu,

700 ml rosolu lub wody + kostka rosolowa,

2 łyżki sera parmezan,

sol, pieprz.

1. Ryz przesypać na sito i wyplukać pod bieżącą wodą. Odcedzić, następnie przelać na ścierece i odcisnąć resztkę wody.

2. Oliwę wlać do garnka, postawić na średnim ogniu. Makaron pokruszyć w rękach, wrzucić do gorącej oliwy i smażyć przez parę minut na złoty kolor, uważając, aby się nie przypalił.

3. Ryz przelać do garnka, dobrze wymieszać z makaronem i zalać rosolem. Dodać sol i pieprz, doprowadzić do wrzenia, następnie zmniejszyć ogień. Zakryć garnek i gotować pod przykryciem 20 min.

4. Widelcem wymieszać ser z ryżem. Spróbować i jeśli potrzeba dodać jeszcze trochę soli i pieprzu.

5. Przełożyć do dużej miski i podawać. Ryz można zastąpić burghulem.

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

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