
Ryz z cytryna i kokosem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1971 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g ryżu długoziarnistego,

1/2 łyżeczki turmeriku,

30 g masła,

1 drobno posiekana cebula,

1/2 łyżeczki chilli,

1/2 łyżeczki gorczycy,

1 łyżeczka utartej skórki cytrynowej,

2 ząbki czosnku,

5 suszonych listków curry,

100 ml mleczka kokosowego,

30 ml soku z cytryny,

75 g wiorków kokosowych,

sol do smaku.

1. Dobrze wypłukany ryż gotować w osolonym wrzasku 8 min., następnie odcedzić i

przeplukać zimną wodą.

2. W dużym rondlu rozgrzać masło, dodać cebulę i podsmażyć ją na złoty kolor.

3. Dodać gorczycę, chilli i liście curry, mieszać 1 min. Wrzucić ryż i ciagle

mieszając gotować 5 min.

4. Dobrze wymieszać ryż z tartą skórką cytryny, zgniecionym czosnkiem, mleczkiem kokosowym i sokiem z cytryny, doprowadzić do wrzenia. Następnie zmniejszyć ogień, zamieszać i gotować pod przykryciem ok. 10 min., aż ryż będzie

miękki. Osolic do smaku.

5. Wiorki kokosowe prażyć na niewielkim ogniu 3 min., następnie wymieszać z

ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 62.

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