Ryz z cytryna i kokosem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1990 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g ryzu dlugoziarnistego,

1/2 lyzeczki turmeriku,

30 g masla,

1 drobno posiekana cebula,

1/2 lyzeczki chilli,

1/2 lyzeczki gorczycy,

1 lyzeczka utartej skorki cytrynowej,

2 zabki czosnku,

5 suszonych listkow curry,

100 ml mleczka kokosowego,

30 ml soku z cytryny,

75 g wiorkow kokosowych,

sol do smaku.

1. Dobrze wyplukany ryz gotowac w osolonym wrzatku 8 min., nastepnie odcedzic i

przeplukac zimna woda.

2. W duzym rondlu rozgrzac maslo, dodac cebule i podsmazyc ja na zloty kolor.

3. Dodac gorczyce, chilli i liscie curry, mieszac 1 min. Wrzucic ryz i ciagle

mieszajac gotowac 5 min.

4. Dobrze wymieszac ryz z tarta skorka cytryny, zgniecionym czosnkiem, mleczkiem kokosowym i sokiem z cytryny, doprowadzic do wrzenia. Nastepnie zmniejszyc ogien, zamieszac i gotowac pod przykryciem ok. 10 min., az ryz bedzie

miekki. Osolic do smaku.

5. Wiorki kokosowe prazyc na niewielkim ogniu 3 min., nastepnie wymieszac z

ryzem.

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

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