
Ryz z owocami morza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2825 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

300 g muli,

300 g krewetek,

200 g nuszli sw. Jacka,

100 g bekonu,

300 g ryżu,

1 cebula,

1 papryka czerwona,

50 g zielonego groszku,

1 ząbek czosnku,

2 łyżki oleju,

300 ml rosolu z kury (może być z kostki),

sol, pieprz.

1. Krewetki obrac ze skorupki, usunac czarne żyłki, oplukac w osolonej wodzie, osuszyc. Mule i muszle wyszorowac szczoteczka, oplukac pod biezaca woda.

2. Mule zalac mala iloscia wody, gotowac tak dlugo, az otworza sie skorupki.

Wyjac mieso ze skorupki, zostawiajac kilka muli na pojedynczych skorupkach, odlozyc do przybrania. Z muszli sw. Jacka zostawic twarde czesci - biala i pomaranczowa. Reszte odrzucic.

3. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Z papryki wyjac gniazdo nasienne.

Oplukac, pokroic na kwadraty. Czosnek obrac, oplukac, rozetrzec z sola. Bekon pokroic na plasterki.

4. Na patelni rozgrzac olej, wlozyc pokrojony bekon i cebule. Smazyc 3 min. Dodac papryke, czosnek i zielony groszek. Smazyc 5 min. Dodac oplukany i osuszony ryz. Zalac rosolem, wymieszac. Dodac krewetki, mule i malze wyjete z

muszli sw. Jacka. Wymieszac, gotowac na malym ogniu 15 min. Ryż powinien być miękki, ale nie rozgotowany. Zostawic na 5 min pod przykryciem, by potrawa doszła.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 48.

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