

Ryż kokosowy na pikantnie :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżeczki pasty Sambal Oelek, 1 łyżka masła (najlepiej klarowane)

bulion drobiowy

2 szklanki

olej z pestek winogron

1 łyżka

ryż paraboliczny

3/4 szkl.

mleko kokosowe

1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku o grubym dnie rozgrzać olej z masłem i obsmażyć chwilę na nim ryż . Zalać bulionem + mleko kokosowe .Dodać Sambal Oelek . Dusić na małym gazie pod przykryciem aż ryż wchłonie cały płyn .Dobrze jest potem zawinąć garnek w koc i zostawić na 30 minut By zrobił się zupełnie sypki.(ale nie koniecznie , ryż jest zaraz smaczny - można też taki ryż odgrzać podlewając kilka łyżek wody i trzymać na małym gazie mieszając aż woda odparuje).