

Ryż na bulionie w zielone „piegi”



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż paraboliczny	20 dag (2 woreczki)
masło	3 łyżki
natka pietruszki	3 łyżki
kurkuma	szczypta
sól	szczypta
otarta skórka z cytryny	1/4 sztuki
bazylia	3 łyżki
rosół drobiowy	1 sztuka
pestki dyni	1/2 łuskane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż zalać 1,5 litrem wody .Dodać kostkę bulionową i gotować 25 minut. Odcedzić. W rondlu rozpuścić masło. Podsmażyć na nim mieszając natkę, bazylię i pestki dyni . Dorzucić ryż i kurkumę .Smażyć mieszając tak by ryż pokrył się masłem i dodatki równomiernie się w nim rozłożyły .
Doprawić do smaku solą i otartą skórką z cytryny.