

Jabłka nadziewane pilawem- duszone na parze :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	3 szklanki
Szafran nitki Prymat	1 szczypta
cebula	1 szt.
rodzynki	1/2 szklanki
ryż paraboliczny	10 dag
masło	2 łyżki
oliwa	1 łyżka
jabłko winne	4 duże szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż wypłukać kilkakrotnie w zimnej wodzie (płuczemy tak długo aż woda będzie czysta)- odcedzić .

Cebulę bardzo drobno pokroić .

Namoczyć w odrobinie ciepłej wody szafran.

Namoczyć w letniej wodzie rodzynki.

W rondlu o grubym dnie rozgrzać oliwę i zeszklić na niej cebulę (mieszając).Dodać masło. Wsypać ryż i smażyć mieszając ok. 3 minut .Wlać bulion .Dodać rodzynki i szafran .Dusić na małym gazie aż cały bulion się wchłonie .Zestawić garnek z gazu Pozostawić pod przykryciem 15 minut.

Z jabłek ściąć wierzchy i wydrążyć usuwając miąższ wraz z gniazdami nasiennymi – ostrożnie by nie uszkodzić ścianek jabłek.

Pilaw zamieszać widelcem by zrobił się sypki.

Napełnić jabłka .

Ułożyć w parowarze (lub garnku do gotowania na parze) i gotować ok.20 minut od chwili kiedy woda zacznie wrzeć .

Ostrożnie przełożyć na półmisek i obłożyć usmażoną na chrupko wątróbką drobiową .

Podpowiadam sposób na sypki ryż .Jeśli nie ma czasu na to by garnek z ryżem zawinąć w koc , można garnek z ryżem po zestawieniu z gazu przykryć grubym ręcznikiem i dopiero na to nałożyć i dobrze docisnąć pokrywkę - zostawić na 15 minut . Para z ryżu wsiąknie w ręcznik , a ryż będzie dzięki temu sypki.

