

Ryż, jako dodatek do mięs



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
masło	3 łyżki
koperek	0.5 pęczka
sól	1-2 szczypty
ryż długozarnisty	1 szklanka
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ryż dokładnie wypłukać, tj. aż wyciekająca woda będzie przeźroczysta.
2. Marchew i cebulę oczyścić, obrać. Marchew zetrzeć na tarce jarzynowej, cebulę posiekać.
3. W rondlu roztopić masło, dodać cebulę z marchewką, smażyć aż cebula się zeszkli. Wsypać odsączony ryż i smażyć mieszając przez około 2-3 min.
4. Następnie wlać 2,5 szklanki wody, dodać 1 łyżeczkę soli, zagotować. Gdy woda zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień do minimum i dusić ryż pod przykryciem przez około 20 minut aż będzie miękki i wchłonie cały płyn.
5. Po tym czasie wyłączyć płomień pod rondlem. Ryż należy zostawić pod przykryciem jeszcze na kilka minut. Przed podaniem wymieszać z posiekanym drobno koperkiem. Podawać do mięs, ryb i warzyw.