

## Ryż pomarańczowy :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>bulion drobiowy</b>    | 2-4 szklanki   |
| <b>pomarańcza</b>         | 1 szt., miąższ |
| <b>kurkuma</b>            | 1 łyżeczka     |
| <b>ryż</b>                | 20 dag         |
| <b>olej słonecznikowy</b> | 2 łyżki        |
| <b>masło</b>              | 1 łyżki        |
| <b>sok pomarańczowy</b>   | 1 szkl.        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku z grubym dnem rozgrzać olej z masłem . Wsypać ryż i obsmażać go 5 minut mieszając . Wlać sok i 2 szklanki bulionu . Dodać kurkumę i rozdrobniony miąższ z pomarańczy. Gotować podlewając resztą bulionu ( gdy ten co był w garnku zostanie już wchłonięty – tak jak przy risotto ) aż ryż będzie miękki ( a całość płynu wchłonięta . Zawinąć przykryty pokrywką garnek w koc i trzymać tak zawinięty przez 1 godzinę ( można wsadzić zawinięty garnek starą metodą między poduszki). Podawać uformowany w kopczyk udekorowany kawałkami pomarańczy .