

Ryż z pomarańczą i orzechami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżeczka skórki startej z pomarańczy	1
łyżki soku z pomarańczy	2-3
szkl. łuskanych orzechów włoskich	1/3
łyżeczki soli	1/3-1/2
olej	1 łyżka
ryż brązowy	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Możemy wzbogacać smak ryżu różnymi dodatkami, spróbujcie jak fajnie smakuje ze skórką pomarańczową.

Pomarańczę wyszorować, sparzyć i skórkę, bez białej warstwy, zetrzeć na tarce jarzynowej. Ryż wypłukać zalać 1 szkl. wody, dodać sól i olej, gotować na malutkim ogniu, pod przykryciem, aż wchłonie całą wodę - brązowy ryż gotuje się dość długo, przynajmniej pół godziny. Jeśli potrzeba można dolać w trakcie nieco wody. Gdy ryż będzie już prawie miękki, dodać sok z pomarańczy, skórkę i posiekane orzechy, gotować jeszcze 10 min..Podawać do drobiu pieczonego i różnych mięs.