

Arabská rýže

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce kari koření
170 g rýže dlouhozrnná
1 ks paprika (zelená)
120 g rozinky
sůl
50 g arašidy
500 ml vývar
2 ks banán
2 lžíce máslo

Postup

V hrnci rozehtjeme lžící másla a zpěníme na ní kari koření. Přidáme rýži a restujeme ji až zeskllovatí. Pak ji zalijeme kuřecím vývarem a necháme přejít varem. Teplotu snížíme, hrnec uzavřeme a rýži necháme dojít.

Papriku očistíme a nakrájíme na jemné kostičky. Banány oloupeme a nakrájíme na plátky. Ořechy nasekáme nahrubo. Rozinky zahřejeme v trošce vody a necháme okapat. Smícháme je s paprikou a přidáme do rýže, kterou následně dosolíme.

Na pánvi rozehtjeme zbytek másla a banány s ořechy na něm lehce osmažíme.

Rýži nasypeme do předehřáté misky, ozdobíme banány s ořechy a posypeme trochou rozinek. Ihned podáváme.