

Pilaf se šafránem

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
30 g máslo
60 g rozinky
6 ks hřebíček
pepř
2 lžíce olivový olej
450 ml vroucí voda
3 lžíce piniové oříšky
1 lžíce šafránu
1 ks velká cibule nadrobno
350 g dlouhozrnná rýže
6 ks rozdrcený lusk kardamomu
petrželka nebo koriandr

Postup

Nejdříve opečeme šafrán za stálého míchání na pánvi na středně silném ohni asi 2 minuty. Jakmile začne vonět, vysypeme ho na talíř.

Vroucí vodu nalijeme do konvičky, vmícháme do ní šafrán a lžičku soli a odložíme nejméně na půl hodiny. Na pánvi pak rozehrějeme máslo a olej. Přidáme cibuli a za stálého míchání ji opékáme asi 5 minut.

Do cibule vmícháme piniové oříšky a opečeme je dozlatova. Nesmějí se spálit. Do směsi přidáme rýži a mícháme asi minutu, potom přidáme rozinky, kardamom a hřebíček. Přilijeme vodu obarvenou šafránem a přivedeme k varu. Pánev pak přikryjeme a rýži zvolna vaříme asi 15 minut.

Pánev odstavíme a rýži necháme ještě 5 minut přikrytou. Potom pokličku odstraníme a zkontrolujeme, zda je rýže měkká a zda se všechna tekutina vstřebala. Na povrchu rýže se objeví drobné prolákliny.

Rýži načechráme vidličkou, osolíme a opepříme, posypeme bylinkami a podáváme.

Poznámka

Rýžová směs vhodná jako příloha k masu i samotné hlavní jídlo. 4 až 6 porcí