

Slavnostní pilaf

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- větší vařená brambora 1 ks
- máslo 250 g
- citron 2 ks
- feferonky 4 ks
- velká cibule 2 ks
- bílý jogurt 2 kelímek
- celý kmín 1 lžička
- mleté skopové maso 500 g
- petrželka 1 hrst
- rýže 500 g
- kari 2 lžička
- mletý pepř 0.5 lžička
- drcený kmín 0.5 lžička
- skopové maso 1 kg
- česnek 4 stroužek
- rozinky 50 g
- mandle 50 g
- cukr moučka 150 g
- strouhaný kokos 100 g
- mletý zázvor 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Česnek oloupeme a nasekáme, feferonky zbavíme stopek a jadérek a nasekáme je. Petržel omyjeme a nasekáme. Bramboru nastrouháme. Vše promícháme s mletým masem. Přidáme zázvor, pepř, tlučený či drcený kmín a sůl. Dobře promícháme a necháme odpočinout.

Jednu cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky a v pánvi na másle ji necháme zesklivatět. Maso omyjeme a nakrájíme na kostičky. Ochutíme kmínem a solí. Podlijeme a dusíme doměkka. Mandle nasekáme a smícháme je s rozinkami. Kari rozmícháme v citronové šťávě. Ve 1/4 litru vody svaříme cukr.

Z odpočinuté směsi mletého masa a přísad utvoříme masové kuličky a osmažíme je na másle.

V troše vody rozvaříme kokos až na mléko. Polovinu opraené rýže osolíme a dusíme, když je napůl hotová, přidáme citronovou šťávu s kari kořením a zamícháme. V jiné nádobě rozpustíme máslo, přidáme trochu soli, druhou oloupanou a nakrájenou cibuli a přilijeme kokosové mléko. Vložíme druhou část rýže a podlijeme. Dusíme do poloměkka. Nyní máme dva druhy rýže, bílou a žlutou. Do bílé zamícháme hotové kostky masa se šťávou, všechny zbylé ingredience s jogurtem a svařeným cukrem důkladně zamícháme a jednu třetinu této směsi rozložíme do kastrolu. Na tuto vrstvu dáme polovinu žluté rýže, pak třetinu bílé s masem, pak zbytek žluté a jako poslední vrstvu zbytek bílé rýže s masem. Přiklopíme a ještě chvíli dusíme.

Slavnostní pilaf opatrně vyklopíme na horký podnos, ozdobíme smaženými kuličkami mletého masa a podáváme