Kořeněná rýže

Kategorie: Přílohy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- chilli 2 ks
- kardamom 3 ks
- kmín 1 cl
- koriandr 2 lžíce
- muškátový oříšek 1.2 cl
- olej 2 lžíce
- rýže 350 g
- skořice 1 cl
- sůl 1 cl
- voda 825 ml
- zázvor 1 cl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehřejte ghí nebo olej a osmažte kmín a čili. Když kmínová zrnka začínají tmavnout, přidejte skořici, zázvor, kardamon a muškátový oříšek. Zamíchejte, přidejte rýži a pokračujte v míchání. Když je rýže osmahnutá přilijte vodu, hrnec zakryjte, snižte přívod tepla a vařte 15 až 18 minut.