

Aromatyczny ryż basmati z dodatkiem szafranu i chrupiącym spodem



Autor: **bahbah**
Przepisów: 18 Ocena: 67



3-4 os.



> 60 min



średnie przystępne



Składniki:

- półtora szklanki ryżu
- łyżka soli
- łyżka oliwy, oleju roślinnego/masła
- kilka nitek szafranu
- łyżka śmietany (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 ryż moczymy w zimnej wodzie około 10-15 minut, zmieniając w tym czasie wodę 2-3 razy, póki nie będzie przezroczysta



- 2 wymyty ryż zalewamy zimną wodą mniej więcej na wysokość półtora cm nad powierzchnię ryżu, dodajemy sól, oliwę, mieszamy i doprowadzamy wodę do wrzenia gotując pod przykryciem



- 3) gdy woda zaczyna wrzeć, zdejmujemy pokrywkę i mieszając od czasu do czasu, doprowadzamy do wygotowania się wody

gdy już prawie nie słychać (i nie widać wody) możemy dodać łyżkę śmietany, rozmieszując ją

- 4) na koniec dodajemy szafran* mieszając go centranie po środku ryżu

*co do szafranu to mamy dwa sposoby na dodanie go do ryżu

szybki - kilka nitek szafranu wziąć na czubek łyżeczki i rozmieszać po środku ryżu

profesjonalny - kilka nitek szafranu rozpuszczamy w gorącej, ale już nie wrzącej wodzie (3-4 łyżki) z kilkoma kroplami oleju; po paru minutach wlewamy wodę szafranową do gotującego się ryżu

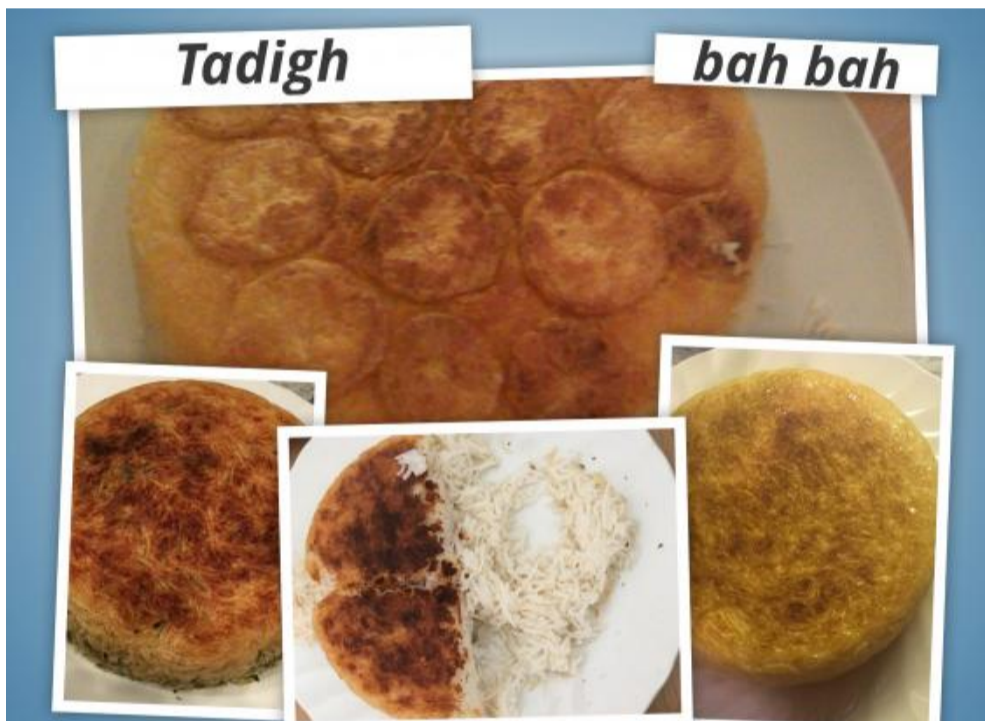


- 5) nakrywamy garnek ręcznikiem papierowym, na to dajemy pokrywkę i gotujemy na wolnym ogniu około 30-40 minut.



- ⑥ żeby uzyskać "tadigh" ostatnie 5-8 minut przed zdjęciem z kuchenki, zwiększamy moc palnika.

Dania serwowane z ryżem jada się tradycyjnie widelcem i łyżką; noża praktycznie się nie używa przy perskim stole. Przy daniach "suchych" bez sosu, jak np kotlety, ryba czy lublia polo do gorącego ryżu (już na talerzu) obowiązkowo dodaje się sporą łyżkę masła.



Twoje notatki do przepisu: