

Limonkowy ryż z karmelizowaną szalotką



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **549** Ocena: **5181**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Ryż - 200g
- Szalotki - 10szt
- Limonka - 1szt (tylko skórka)
- Cukier - 1 łyżka płaska
- Masło - 1 łyżka
- Papryka ostra (chilli lub habanero) - 1szt
- Sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją. Limonkę sparzamy i ścieramy z niej skórkę.

Kiedy ryż będzie już dochodził, szykujemy szalotki. Obieramy je i kroimy na połówki. Na patelni podgrzewamy masło. Kiedy się rozpuści dodajemy cukier, szalotki i drobno pokrojoną papryczkę. Trzymamy pod przykryciem na średnim ogniu, często mieszając, aż szalotki zmiękną.



- 2 Do szalotek wrzucamy odcedzony ryż, skórkę z limonki i dokładnie mieszamy. Trzymamy na

małym ogniu jeszcze 2-3 minuty.

W razie potrzeby doprawiamy.



Twoje notatki do przepisu: