

Ryż po zanzibarsku według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa_Gotuje**
Przepisów: **264** Ocena: **1492**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szklanka ryżu
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka kuminu
- kilka goździków
- kilka ziarenek kardamonu
- kilka kawałków kory cynamonu
- 1 szklanka mleczka kokosowego
- 1 łyżeczka soli
- mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozgrzać oliwę i uprażyć na niej wszystkie przyprawy. Wsypać ryż. Przesmażyć. Zalać szklanką wody i mleczkiem kokosowym. Posolić i ugotować. Jeśli płyn wyparuje, dolać wody.
- 2 Przełożyć do miski i udekorować listkiem mięty.

Twoje notatki do przepisu: