

Ryż z polskimi grzybami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 7 Października 2012r. o 15:28

Tagi: risotto, ryż, grzyby, suszone

Rodzaj dania: dania jarskie kasza, ryż kuchnia regionalna

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ryż dowolny	2	szklanka	dodatki
grzyby suszone	50	g	warzywa
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
masło	50	g	nabiał
cebula	2	szk.	warzywa
czosnek	2	ząbek	warzywa
wino białe wytrawne	125	ml	alkohole i napoje

Opis

Tak przygotowany ryż jest doskonałym dodatkiem do pieczeni, ale również zwykłego mięsa czerwonego czy białego. Może też stanowić część wegetariańskiego posiłku. Stosować można różne gatunki ryżu, należy jedynie pamiętać, że czas gotowania może się skrócić lub wydłużyć. Ja zastosowałem zwykły tradycyjnie stosowany w Polsce ryż biały. I prawdziwe polskie, suszone grzyby...

1. Suszone grzyby przepłukać na sicie o drobnych oczkach, wrzucić do miski i zalać wrzątkiem na 30 minut.
2. W garnku o grubym dnie stopić masło.
3. Cebulę i czosnek obrać. Cebulę drobno posiekać, czosnek również posiekać lub przecisnąć przez praszkę. Wrzucić na masło i smażyć przez 5 minut stale mieszając.
4. Dodać zamoczone grzyby wraz z wodą, w której się moczyły, gotować przez 20 minut.
5. Do wywaru wsypać ryż. Dolać 1 szklankę wody, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez około 10 minut pod przykryciem. Ryż należy bardzo często mieszać i ewentualnie podlewać wodą.
6. Na koniec wlać wino, doprawić solą, zagotować i zmniejszyć ogień. Nie przykrywać i gotować około 10 minut.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: