



Pilaf

Ingredience

rýže - hrnek: **1** ks
čerstvé houby: **120** g
pórek: **10** cm
mrkev: **1** ks
bílé víno: **80** ml
cibule: **1** ks
badyán: **1** ks
bobkový list: **1** ks
nové koření: **1** ks
zeleninový vývar
kardamom
mletý koriandr
skořice
římský kmín
sůl
pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Nakrájenou cibulku zpěníme, přidáme špetku skořice, římského kmínu, kardamomu, koriandru,

badyán, bobkový list a nové koření. Zasypeme syrovou rýží, zalijeme naběračkou vývaru, necháme vyvařit a postup opakujeme, dokud není rýže měkká. Na oleji osmahneme nakrájený pórek, houby, mrkev, zalijeme...

Pilaf - recept

Nakrájenou cibulku zpěníme, přidáme špetku skořice, římského kmínu, kardamomu, koriandru, badyán, bobkový list a nové koření. Zasypeme syrovou rýží, zalijeme naběračkou vývaru, necháme vyvařit a postup opakujeme, dokud není rýže měkká.

Na oleji osmahneme nakrájený pórek, houby, mrkev, zalijeme bílým vínem a dusíme. Přimícháme k hotové rýžové směsi.

Pilaf se podává například se zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí