



Pikantiški Basmati ryžiai pakepti su kmyno sėklomis, kardamonu, cinamonu, imbieru, muskatu, kalendra

- 2 puodelis 350 g basmati ar kitų geros kokybės pailgų ryžių - 3 ½ puodeliai (8.25 m) vandens - 1 arb. Š. Druskos - 2 šaukštai lydyto sviesto ghee arba aliejaus - 1 arb. Š. Kmyną - 2 švieži griežinėliais supjaustyti ankštiniai pipirai be sėklų (čili) - 1 arb š. Tarkuoto šviežio imbiero arba ½ arb š. Malto imbiero - 1 arb š. Cinamono - ½ arb š. Malto muskato - 3 pradarytos kardamono ankštys - 2 šaukštai sviesto - 2 šaukštai susmulkintos šviežios kalendros ar petražolių

Kaip gaminti:

* ryžius nuplaukite, 15 min pamirkykite, paskui 15 min palikite koštuve, kad nuvarvėtų * užvirinkite vandenį su druska * keptuvėje su ghee ar aliejumi pakepinkite kmyną, ankštinius pipirus, poto suberkite visus kitus prieskonius ir pakepinkite ant silpnos ugnies, tik nesudeginkite prieskonių * suberkite nuvarvėjusius ryžius ir nuolaid maišydami kepinkite minutę ar dvi * visą masę supilkite į verdantį vandenį ir uždenkite, sumažinę liepsną virkite 15-18 min * atidenkite puoda ir palaukite kol išeis garai, imaišykite švelniai su šakute sviestą* suberkite susmulkintos kalendros ar petražoliu

www.moteris.lt