



Ryż biryani

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- baranina - 500 gramów
- ryż długoziarnisty - 500 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- cebula - 200 gramów
- obrane migdały - 50 gramów
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- masło ghee - 150 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 10 ziaren
- kolendra mielona - 2 łyżeczki
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- strączki kardamonu - 1 łyżeczka
- ziarna kminu rzymskiego - 2 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w małą w kostkę, a cebulę w cienkie plastry. Pieprz, kardamon, migdały i połowę kminu utłucz w moździerzu.
2. Połowę masła ghee rozgrzej w rondlu i zrumień na złoto cebulę. Wyjmij połowę cebuli i odstaw.
3. W naczyniu żaroodpornym rozgrzej resztę masła, wsyp umyty i dobrze odcedzony ryż. Dodaj resztę kminu, podsmażoną cebulę, liście laurowe i kukumę. Smaż przez 5 minut na dużym ogniu.
4. Do masła z cebulą włóż mięso, dodaj Przyprawę do wieprzowiny Knorr i smaż do momentu, gdy mięso silnie się zrumieni. Dodaj jogurt, kolendrę i chilli, dokładnie wymieszaj i smaż jeszcze 5 minut, po czym odstaw.
5. Z naczynia żaroodpornego wysyp ryż, zostawiając na dnie warstwę około 1 centymetra. Przelóż warstwę mięsa, następnie ryżu tak, aby ryż został na wierzchu. Wlej ciepły bulion na 2 centymetry ponad ostatnią warstwę ryżu. Gotuj do momentu, gdy ryż całkowicie wchłonie płyn. Następnie wstaw przykryte naczynie do średnio rozgrzanego piekarnika na 20 minut. Podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl