



Pilaw po mongolsku

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż jaśminowy - 400 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- marchewka starta - 200 gramów
- por pokrojony w plastry - 100 gramów
- cebula pokrojona w drobną kostkę - 200 gramów
- jagnięcina pokrojona w kostkę - 300 gramów
- czosnek posiekany - 1 sztuka
- szafran - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra - 1 łyżeczka
- ostra papryka chili posiekana z pestkami w kostkę - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- pokruszone orzechy ziemne - 100 gramów
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj litr wody z kostką Knorr. Następnie ugotuj w niej ryż.
2. Na patelni usmaż mięso jagnięce – powinno być chrupkie. Dodaj do niego cebulę, marchew, czosnek, pora i ostrą paprykę. Smaż tak długo, aż produkty prawie zupełnie się usmażą.
3. Dodaj pokruszone orzechy, kumin i kolendrę w proszku, szafran, przyprawy. Smaż krótką chwilę, następnie dodaj ryż i wymieszaj go dokładnie z innymi składnikami.
4. Tuż przed podaniem ryż dopraw do smaku natką kolendry.

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