



przepisy.pl

## Ryż palao z pieczarkami



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- ryż basmati - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 250 gramów
- cebule - 2 sztuki
- masło ghee - 50 gramów
- woda - 1 litr
- kardamon - 6 ziaren
- Goździki z Indonezji Knorr** - 6 sztuk
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. W dużym rondlu rozgrzej masło ghee i podsmaż 1 posiekaną cebulę. Dodaj goździki, kardamon, pieprz, kmin.
2. Drugą cebulę pokrój w plastry. Przysmaż na maśle ghee i zostaw do przybrania.
3. Pokrój pieczarki. Wrzuć do tłuszczu i smaż przez 3 minuty, wyjmij i odstaw.
4. Zalej ryż wodą. Dodaj kostkę Knorr i gotuj około 15 minut. Woda powinna prawie w całości zostać wchłonięta przez ryż.
5. Dodaj pieczarki i dobrze wymieszaj. Gotuj, aż ryż będzie miękki. Wstaw ryż do średnio rozgrzanego piekarnika i piecz przez 20 minut. Podawaj z daniami mięsnymi, przybrane podsmażoną cebulką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)