



przepisy.pl

Ryż z owocami z Kaszmiru

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż basmati - 2 szklanki
- mieszanka owocowa z puszki - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki
- cukier - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 sztuka
- kardamon - 3 ziarna
- goździki - 3 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- kmin rzymski - 0.5 łyżeczek
- śmietana kremówka - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- masło ghee - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż dokładnie umyj, zalej świeżą wodą i odstaw na 20 minut.
2. W tym czasie mleko zmiksuj ze śmietaną, cukrem i solą. Ryż odsącz.
3. Na rozgrzane masło ghee wrzuc kmin rzymski, cynamon, kardamon, goździki i liść laurowy. Chwilę podsmaż i dodaj ryż.
4. Po dwóch minutach wlej mleko ze śmietaną i pół szklanki wody. Gotuj, aż ryż będzie miękki.
5. Dodaj owoce z puszki i podawaj.

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