



przepisy.pl

Ryż z trawą cytrynową

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 1.75 szklanek
- olej - 2 łyżki
- sól - 0.5 łyżeczek
- ryż długoziarnisty - 1 szklanka
- trawa cytrynowa - 2 sztuki
- kurkuma - 0.25 łyżeczek
- cebula posiekana - 0.6 szklanek
- dymka gałązki - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Trawę cytrynową pokrój na kawałki o długości 4 cm, a ryż opłucz.
2. W rondlu rozgrzej 1,5 łyżki oleju i smaż posiekaną cebulę oraz kurkumę przez 5 minut.
3. Dodaj ryż, trawę cytrynową, wodę oraz sól i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez około 20 minut pod przykryciem do czasu, gdy ryż wchłonie całą wodę.
4. Po ugotowaniu zostaw jeszcze na 10 minut bez zdejmowania pokrywki.
5. Z ryżu wyjmij trawę cytrynową, a na pozostały olej wrzuć posiekaną dymkę i smaż przez minutę.
6. Dymkę dodaj do ryżu, wymieszaj i podawaj. Idealnie komponuje się z mięsem.

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