



przepisy.pl

## Wegetariański pilaw z bakaliami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż paraboliczny - 20 dekagramów
- figi suszone - 5 sztuk
- rodzynki jasne - 4 dekagramy
- rodzynki ciemne - 4 plastry
- morele suszone - 10 sztuk
- masło klarowane - 6 łyżek
- olej z pestek winogron - 2 łyżki
- curry - 3 łyżeczki
- szafran nitki - 4 sztuki
- kurkuma - 1 łyżeczka
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- woda - 1 litr
- cebula - 3 sztuki
- pieprz mielony - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- posiekana natka pietruszki - 1 szklanka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. W rondlu o grubym dnie rozgrzać masło i olej .Wrzucić drobno pokrojoną cebulę i zeszklić ją. Na cebulę wsypać ryż i smażyć go mieszając kilka minut. Dodać bakalie , curry, szczyptę pieprzu i kurkumę . Kostkę bulionu warzywnego rozpuścić w pół litra wrzącej wody. Wrzącym bulionem zalać ryż w rondlu - wymieszać i gotować na bardzo małym gazie aż ryż wchłonie cały płyn . Dodać posiekaną natkę pietruszki .Doprawić do smaku pieprzem , sokiem z cytryny i skórką cytrynową .
2. Przykryć i odstawić na 10-15 minut szczelnie przykryty.
3. Tak przygotowany pilaw może być samodzielny daniem lub dodatkiem do pieczonego drobiu.

---

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)