

Kedgeree



Autor: **albert_heijn**
Przepisów: **18** Ocena: **1355**

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 600 g wędzonego dorsza, lupacza lub najzwyklejszych filetów rybnych
- 200 ml wody+200 ml mleka
- 2 liście laurowe
- 1 szklanka dobrego ryżu
- 100 g masła
- 1 duża cebula
- 2 duże ząbki czosnku
- 2 czubate łyżki curry
- 2 cytryny
- 4 duże jajka ugotowane na twardo
- 2 garści świeżej kolendry
- sól i pieprz do smaku
- groszek zielony do posypania wedle uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Kawałki ryby włożyć do garnka z wodą, mlekiem i listkami laurowymi, gotować ok.3-5 min. Odcedzić .Ugotować ryż. Odstawić. Masło roztopić na patelni, dodać drobno pokrojoną cebulę, zeszklić, dodać przecisnięte ząbki czosnku, curry oraz sok z 1 cytryny. W dużym garnku delikatnie wymieszać ryż z cebulą i curry. Rybę rozdrobnić na małe kawałki, dodać do ryżu, wymieszać. Na końcu dołożyć pokrojone w ćwiartki jajka oraz grubo pokrojoną kolendrę. Doprawić solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: