

Korona ryżowa



Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Przepis



Składniki:

- mieszanka ryżu brązowego basmati i dzikiego, 20 dkg
- mrożonka warzyw wiosennych
- łyżka masła
- łyżka mąki
- mleko, 1/2 szklanki
- śmietana, 2 łyżki
- szczypiorek, 1/2 pęczka
- Natka pietruszki, 1/2 pęczka
- koperek, 1/2 pęczka
- sól
- pieprz
- Gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż wrzucić na posolony wrzątek, przemieszać, przykryć i gotować około 30 minut. Warzywa bez rozmrażania włożyć do wrzącej wody, posól, gotuj około 10-12 minut. Odcedź, wywar zachowaj.
- 2 W rondlu stop masło. Oprószyć mąką, zasmaż nie rumieniąc. Mieszając powoli dolewać szklankę wywaru, następnie mleko, a na koniec wymieszać ze śmietanką. Sos przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Dodaj posiekaną zieleń. Włożyć warzywa. Podgrzeć w sosie.
- 3 Ryż odcedzić. Umieścić w wysmarowanej tłuszczem formie z kominem. Dobrze ugnieć. Następnie wybijać (jak babkę z pisku) na duży półmisek. Do środka powstałego wieńca wlewać warzywne ragout, z reszty ragout zrobić wieńiec wokół ryżu. Natychmiast podawać.

Twoje notatki do przepisu: