



KOKOSOVÁ RÝŽE PILAU

Tanzánská kuchyně je jedinečná a nabízí mnohé obměny. Podél pobřeží pocítíte silný vliv arabské a indické kuchyně. Používá se tu mnoho koření a velmi často kokosové mléko. Proto také přinášíme recepty s kokosovou chutí.

POTŘEBUJEŠ

- hrnek rýže Basmati
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- cibuli
- stroužek česneku
- 2 hrnky kuřecího vývaru
- ½ hrnku kokosového mléka
- 1 čajová lžička drceného kmínu
- 1 čajová lžička drceného kardamomu
- ½ lžičky mleté skořice
- čajová lžička drceného hřebíčku
- čajová lžička drceného koriandru
- sůl

POSTUP

1. Na pánvi zahřej olej, pak přidej nakrájenou cibuli, česnek a rýži. Několik minut restuj.
2. Přidej všechno koření.
3. V misce promíchej kokosové mléko s kuřecím vývarem.
4. Touto tekutinou zalej rýži
5. Zakryj pánev a nech uvařit rýži do měkka.

DOBROU CHUŤ!