

Рис с редиской и цедрой лимона

Автор: Мухаббат

10.12.2012 08:41 - Обновлено 10.12.2012 08:48



Я не люблю рис в чистом виде, как гарнир, а вот такое оригинальное и необычное дополнение преобразует и вкус, и внешний вид риса. Можно подать, как гарнир к мясу, а можно и как основное блюдо.

Рис с редиской и цедрой лимона

Автор: Мухаббат

10.12.2012 08:41 - Обновлено 10.12.2012 08:48

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции:

1 пакетик (125 гр.) риса «жасмин»

3-4 редиски

цедра 1 среднего лимона

соль

4-5 ст.л. оливкового масла или 100 гр. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис с редиской и цедрой лимона

Автор: Мухаббат

10.12.2012 08:41 - Обновлено 10.12.2012 08:48

Воду вскипятить в кастрюле, посолить и выложить пакетик с рисом. Варить на медленном огне (периодически переворачивая пакетик), согласно инструкции на упаковке (в среднем 10-15 минут). Вынуть готовый рис из кастрюли, дать стечь воде. Выложить рис из пакетика в чашку, добавить оливковое или сливочное масло, перемешать.

Редиску вымыть, очистить от хвостиков и натереть на мелкой тёрке (если слишком сочная редиска, то часть сока можно отжать).

Лимон вымыть, обсушить бумажным полотенцем и натереть цедрю (только жёлтую часть) на мелкой тёрке.

Добавить редиску и цедрю к рису, ещё раз хорошо перемешать и подать.

{comments on}

Рис с редиской и цедрой лимона

Автор: Мухаббат

10.12.2012 08:41 - Обновлено 10.12.2012 08:48
