Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Рис с шафраном

8 марта 2013 15:38 · https://open-cook.ru/recipes/ris-s-shafranom



Рис с шафраном…как много волшебного в этом звуке. Если честно, то я не знаю что делать с самой дорогой специей в мире. Этот рецепт мне дал продавец на рынке, у которого я покупаю орехи, рис и сухофрукты. Причем он уверял меня, что **рис Басмати**, который мы у него берем, совершенно не нужно промывать. Так что, все сделала по предложенному рецепту и нам итог понравился.

Из того количества продуктов, которое мне дали, получилось 4 порции риса. Хорошие такие порции.

Итак, на 4 порции риса:

- 1 стакан риса Басмати
- 1,5 стакана кипящей воды
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 0,25 стакана теплой воды
- маааленькая щепотка рыльц шафрана (я, к сожалению, смогла найти только уже измельченные рыльца)
- соль по вкусу (я брала 1/2 ч.л. соли)
- кастрюля с толстым дном

В четверть стакана теплой воды аккуратно добавляем маленькую щепотку шафрана и оставляем минут на 10. Как оказалось, шафран обладает ярким вкусом и его нужно совсем чуть-чуть.



Насыпаем стакан риса.



На среднем огне разогреваем масло в кастрюле и обжариваем на нем рис минуты 2-3, постоянно помешивая. Как мне сказали, нужно чтобы рис нагрелся, но не начал поджариваться. В это время у вас должна быть на подхвате кипящая или просто очень горячая вода.



Делаем маленький огонь, наливаем в кастрюлю кипящую или горячую воду, воду с шафраном. Добавляем соль, перемешиваем, закрываем крышкой и оставляем на маленьком огне на 15 минут.



По прошествии четверти часа снимаем кастрюлю с огня, открываем крышку и видим чудо-чудное, вкуснятину ароматную. Вообще-то рис был ровненьким, но я не удержалась и уже залезла в него ложкой.



Ароматный и очень вкусный *рис* можно использовать в качестве *гарнира* (как на фото) или как самостоятельное блюдо с салатиком (так его употребляю я).



Приятного аппетита!

P.S.: не факт, что сочетание риса с шафраном и креветок – отличное. Нам оно понравилось, а вы смотрите по себе, делать так или нет.

Комментарии: 2

мейси # 11:46 12.04.2014

Очень хорошее сочетание

Александр Николаевич # 09:25 5.04.2020

Спасибо за совет и за "удобоваримую" форму изложения. Если можно поясните пожалуйста (лучше на адрес почты, если не затруднит), рис Вы сначала обжариваете не варя? А уже потом варите? Я правильно Вас понял?
И посмею заметить, что рис басмати всё-таки следует промывать.