

## ОРИЗ БАСМАТИ С ФЪСТЪЦИ



### Продукти:

- ориз Басмати 1 кг = 20 порции
- 200 гр. сурови фъстъци
- гхи

### Начин на приготвяне:

1. Измиваме и накисваме ориза за около 20 мин. във вода /два пръста над него/.
2. Запържваме фъстъците в гхи и ги изваждаме. В същата тенджера слагаме накиснатия ориз заедно с водата (може и спаначена вода или суроватка от панир), посоляваме и на силен огън без похлупак оставяме да заври. Слагаме капак, намаляваме огъня и оставяме да къкри тихо за 8 мин.

### НЕ РАЗБЪРКВАМЕ И НЕ ОТВАРЯМЕ!

След 8 мин. спираме огъня и оставяме ориза още 3-4 мин. захлупен.

3. Отваряме и изчакаме парата да се изчисти, сипваме ориза в голяма купа и разбухваме с двурога вилица. Добавяме запържените фъстъци. Сервираме ориза топъл.