

ОРИЗ БАСМАТИ със ЗЕЛЕНЧУЦИ



Продукти:

- ориз Басмати 1 кг = 20 порции
- зеленчуци (тиквичка, патладжан, карфиол, грах, домати, спанак)

Подправки:

- джинджифил нарязан на ивички
- 1 ч. л. кимион семена
- 3-4 бр. карамфилчета
- 3-4 шушулки кардамон (семената)
- 1-2 щипки асафетида
- 1 дафинов лист

Начин на приготвяне:

1. Слагаме зеленчуците, солта и ориза (предварително залят с вода за около 20 мин и отцеден). Доливаме вода един пръст над сместа (независимо че има и зеленчуци). Може вместо вода да използваме спаначен бульон или суроватка (от приготвянето на панир). Ако прибавяме спанак, той трябва да е бланширан и запържен леко в гхи предварително и нарязан на дребно.

2. Изчакваме да заври без похлупак. Разбъркваме така, че зеленчуците да останат на дъното, а ориза да ги покрие. Слагаме капак и оставяме 8 мин. без да отваряме на слаб огън.

3. След 8 мин. спираме огъня и оставяме 3-4 мин. ястието да „отдъхне”. Отваряме и изчакваме парата да се изчисти, разбухваме с двурога вилица с минимум движения. Сервираме топло.