



RĪSI AR ĶIPLOCIŅU NO HUGO







Rīsu pagatavošanai ir daudz veidu. Ar ķiplociņu un garšvielu maisījumu gatavoju bieži. Izmēģiniet un sapratīsiet, par ko es runāju.

Jums būs nepieciešams:

1 tase apaļo rīsu (tase 300 ml)

1,5 tases ūdens

1 ķiploka daiviņa

Nedaudz eļļas

Garšvielu maisījums

Process:

Rīsus labi noskalojiet ūdenī.

Katlā ar 2 ēdamkarotēm eļļas apcepjiet plānās šķēlītēs sasmalcinātu ķiploka daiviņu. Brīdinājums!

Tikai mazliet! Lai ķiploki neapbrūnētu!

Pievienojiet rīsus un garšvielu maisījumu. Nedaudz apcepjiet, pārlejiet ūdeni, vāku virsū un uz lēnas uguns vāriet.

Nemaisiet rīsus! Pagatavošana prasa apmēram 15-20 minūtes. Tas gan atkarīgs no rīsu veida. Ja ūdens iztvaiko un rīsi joprojām ir cieti, nekrītiēt panikā. Vienkārši ietiniet katliņu dvielī un lieciet zem segas uz 10 minūtēm - būs izcili gatavi!

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo