Czarny ryż z pikantnymi jabłkami

Barbara Strużyna

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

2 porcje

Składniki:

czarny ryż - 3/4 szklanka
jabłka - 2 szt.
cukier kokosowy - do smaku
kurkuma - 1/4 łyżeczka
chili - pieprz cayenne - 1 szczypta
orzeszki piniowe - trochę
sproszkowany baobab - 1 - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka myjemy, obieramy, kroimy na kawałki, wrzucamy do garnuszka z 1 łyżką wody. Dosypujemy cukier kokosowy i doprawiamy kurkumą oraz chili (ja posiadam niezwykle ostry pieprz Lebensbaum, więc dodaję go tylko szczyptę). Prażymy zawartość garnuszka na małym ogniu pod przykryciem.

KROK 2: Czarny ryż płuczemy kilka razy, zalewamy dwa razy większą ilością wody, doprowadzamy do wrzenia i dalej gotujemy pod przykryciem na bardzo małym ogniu do miękkości ryżu ok. 35 minut.

KROK 3: Na patelni prażymy delikatnie orzeszki piniowe.

KROK 4: Do słoiczków lub miseczek nakładamy ryż. Jabłka mieszamy z baobabem i wykładamy je na ryż, polewamy powstałym sosem i posypujemy orzeszkami piniowymi.