Pilaw z ryżu

Olla

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 200 g
- ryż - 100 g
- marchew - 2 szt.
- seler naciowy - 2 kawałek
- migdały - 50 g
- sól - 1/2 łyżeczka
- cynamon - 1 szczypta
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- bulion drobiowy - 500 ml
- masło - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa pokroić w słupki, w garnku rozgrzać masło, wrzucić warzywa i smażyć 5 minut, dołożyć mięso i dusić razem ok 10 min co jakiś czas mieszając. Do garnka wrzucić ryż, zalać gorącym bulionem i dodać przyprawy- gotować na wolnym ogniu pod przykryciem 15 min. Migdały obrać ze skórki i drobno posiekać, dołożyć do potrawy, wymieszać i podawać.