

Malajská rýže

a la Andy

(porce pro 10-12 osob)

4 hrnky rýže basmati nebo paraboiled - propláchneme a scedíme

5 stejných hrnků vody

2 polévkové lžíce *Ghee* máslo (přepuštěné máslo)

2 polévkové lžíce oleje

1 celá skořice (cca 4-5cm)

4 ks kardamom

3 ks hřebíček

2 ks badyán (2 celé hvězdice)

1 hrnek hrozinek (lze i víc)

1 hrnek nesolených kešu oříšků

1 hrnek nesolených loupaných mandlí, ev. nakrájených

1 polévková lžíce jemně nakrájeného nebo rozemletého česneku

1 polévková lžíce jemně nakrájeného nebo rozemletého čerstvého zázvoru

- cukr podle chuti (cca 1 čajovou lžičku)
- sůl podle chuti
- 1-2 špetky pepře

2 ks bobkového listu

čerstvá máta, koriandr, petrželka

Za stálého míchání skořici, bobkový list, hřebíček, česnek, zázvor, kardamon, badyán, česnek a zázvor cca 1 minutu rychle osmahneme. Přidáme hrozinky, mandle, kešu – osmahneme další 1 minutu. Poté připojíme opláchnutou a scezenou rýži a osmahneme ještě 1 minutu.

Jakmile se rozvine aroma, pomalu přidáváme vodu.

Vaříme cca 20 minut. Nakonec dochutíme, cukrem, solí, pepřem. Úplně nakonec přidáme listy čerstvé máty, koriandr, petrželka – pouze promícháme. Necháme cca 5 minut odpočinout.



Malaysian rice a la Andy, with chicken satay and marinated fruit

/Malajská rýže a la Andy, s kuřecím špízem *satay* a marinovaným ovocem./