



Ryż Biryani z krewetkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Krok 1

Krewetki umyj, oczyść i obierz. Cebulę obierz i pokrój w cienkie plastry. Pomidory pokrój w kostkę. Chili pokrój drobno. Kolendrę posiekaj.

Krok 2

Przygotuj marynatę do krewetek. W misce połącz jogurt, chili, kurkumę, kolendrę w proszku i sól. Dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Do krewetek dodaj marynatę. Dokładnie wymieszaj. Odstaw na 15-20 min.

Krok 4

Przygotuj ryż. Ryż opłucz kilka razy w zimnej wodzie na sicie. Zalej wodą i odstaw na palnik na średniej mocy. Dodaj cynamon, goździki, kardamon i sól. Gotuj, aż do miękkości ryżu, a następnie odstaw.

Krok 5

Na patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę i smaż do zarumienienia. Dodaj pomidory, posiekaną kolendrę i zielone chili. Gotuj aż zmiękną.

Krok 6

Na patelnię dodaj krewetki i smaż, aż będą gotowe.

Krok 7

Na dnie naczynia żaroodpornego układaj na zmianę warstwy ryżu i krewetek. Wierzch dania obsyp resztą smażonej cebuli i kolendry.

Krok 8

Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut. Smacznego!

Wskazówki

Podawaj to danie z ulubionym dipem śmietanowym Mlekpól lub śmietaną Łaciatą 18%, aby złagodzić ostrość potrawy.

Składniki:

1 duża cebula

2 pomidory

2 zielone chili

2 łyżki oleju

świeża kolendra

Marynata do krewetek:

1/2 kg krewetek

1/2 szklanki jogurtu typ grecki Mlekpól

1 łyżeczka chili w proszku

1/2 łyżeczki kurkumy

1 łyżeczka kolendry w proszku

sól

Ryż:

1 i 1/2 szklanki ryżu basmati

2 szklanki wody

1 laska cynamonu

4-5 goździków

2-3 nasiona kardamonu

sól