

פילאף פטריות עם כרישה,
פטריות יער, שמפיניון ואגוזים



רכיבים

- כפות שמן זית
- גבעול כרישה חצוי ופרוס דק
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- סלסילה פטריות פורטובלו פרוסות
- 1/4 4/1 זר עלי שמיר קצוצים דק
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים
- קורט מלח
- כוסות אורז ארוך מבושל וקר
- 1/4 4/1 כוס יין לבן
- 1/2 2/1 כוס מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. יוצקים למחבת רחב את שמן זית ומחממים. מוסיפים למחבת את חצאי טבעות הכרישה ומאדים במשך כ- 3 דקות עד ריכוך.
2. מוסיפים למחבת רצועות הפטריות והאגוזים הגרוסים, מוסיפים את עלי השמיר הקצוצים, ומערבבים. מתבלים במלח ופלפל ומקפצים במשך כ-3 דקות לקבלת גוון זהוב.
3. מוסיפים למחבת אורז, ומערבבים היטב עם הפטריות. יוצקים את היין הלבן, מערבבים ומביאים לרתיחה.
4. מבשלים על להבה נמוכה עד שהיין נספג.
5. יוצקים חצי כוס מרק פטריות, מערבבים ומביאים לרתיחה. 5.
6. מנמיכים להבה ומבשלים כ-3 דקות נוספות.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴