

אורז בריאות חמוץ



רכיבים

- קילוגרם אורז ארוך
- חבילות סלרי שטופים וקצוצים דק
- ראש שום קצוץ דק
- לימון סחוטים
- כף מלח
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. מחממים מעט את השמן בסיר. להוסיף את השום והעלים, לערבב ולבשל על אש בינונית כ-10 דקות.
2. להוסיף מלח, לימון סחוט ו-3 כוסות מים חמים, להביא לרתיחה ולטעום את החמיצות.
3. מבשלים כ-10 דקות נוספות.
4. לשטוף את האורז במסננת ולייבש. להוסיף לתבשיל, לערבב ולבשל עד לרתיחה. להקפיד כל העת לערבב שלא ידבק.
5. להנמיך את האש, להניח מגבת לחה ומעליה את מכסה הסיר, לבשל כ-15 דקות נוספות.

40 דקות

8 servings 8