



רכיבים

- כוסות ציר עוף
- בצל
- גרם חמאה
- כוס אורז עגול 1
- 1/3 3/1 כוס יין לבן
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מרתיחים את המרק בסיר בינוני ומשאירים על להבה נמוכה.
2. מקלפים את הבצל וקוצצים.
3. מחממים חצי מכמות החמאה בסיר בינוני ומטגנים את הבצל עד שמתרכך ונעשה שקוף.
4. שוטפים את האורז במסננת ומנקזים היטב את המים. מוסיפים לבצל ובוחשים דקה. מוסיפים את היין, מלח ופלפל ומבשלים על להבה בינונית, תוך בחישה תכופה עד שהיין נספג כולו באורז.
5. מנמיכים את הלהבה מתחת לסיר האורז ומוסיפים לאורז חצי כוס מהמרק הרוותח. מבשלים תוך בחישה תכופה עד שכל המרק נספג. ממשיכים להוסיף עוד מהמרק הרוותח, חצי כוס בכל פעם, ובוחשים עד שנספג באורז. משך הבישול הכללי כ-20 דקות.
6. מסירים את הסיר מהלהבה ובוחשים לתוך האורז את החמאה שנותרה.

45 דקות

4 servings 4