אורז על בטטות

רכיבים

- כוסות אורז בסמטי
- בצלים
- שיני שום
- גזרים
- בטטות
- כוס צנוברים
- 1/2 1/2 כוס פיסטוקים טבעיים
- כפית חומץ בלסמי
- כפית מלח
- 1/8 1/8 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מחממים שמן זית במחבת, מוסיפים חמאה וממיסים. מוסיפים את הבצל, השום והגזרים ומטגנים עד להזהבה קלה.
2. מוסיפים את האורז ומטגנים קלות שתי דקות. מוסיפים נוזלים עד לכיסוי האורז, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם ומביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את האש, מכסים את הסיר ומבשלים כ-20 דק עד שהאורז מוכן.
4. בינתיים, מתבלים את פרוסות הבטטות בסויה ומכניסים למיקרוגל לעשר דקות.
5. מקפיצים במחבת חופן צנוברים ומתבלים במלח, אבקת שום ופלפל.
6. עורכים על צלחת גדולה את פרוסות הבטטה, מניחים עליהן את האורז, מקשטים בצנוברים ופיסטוקים ומזלפים מעט חומץ בלסמי משובח

50 דקות

4 servings 4