

אורז עם אטריות



רכיבים

- כוס אטריות דקיקות אסם 400 ג (חצי חבילה)
- כוסות אורז לבן עגול או יסמין, שטוף ומסונן
- כפות שמן קנולה
- כפית מלח ופלפל שחור גדושה
- כוסות מים

הכנה

1. מחממים סיר איכותי בגודל מתאים. רצוי סיר עם נון סטיק.
2. מוסיפים את השמן ומטגנים את האטריות עד הזהבה. בזהירות לא לשרוף אותם. חשוב להזהיב את האטריות עד שיתקבל צבע, זה משדרג להם את הטעם. .
3. אחרי הזהבת האטריות, מוסיפים את האורז השטוף והמסונן היטב ומערבבים עד שהאורז משנה צבע וכל גרגיר עטוף בשמן.
4. שופכים את המים פנימה, מתבלים במלח (חשוב לוודא שהמים מלוחים כמו מי ים) מביאים לרתיחה.
5. כשהמים רותחים מורידים את גובה הלהבה לחצי ומבשלים כ-20 דקות. מגישים חם.
6. להוספת טעם – ניתן להוסיף למים 1 שן שום, 1 מקל סלרי עם העלים ועלי כרוב.

30 דקות ⌚

5 5 ╕