



Биријани со зеленчук

Овој рецепт е добар на толку многу начини - тој потекнува од кујната на Блискиот Исток како комбинација на сладок компир, јаткасти плодови и сушено овошје. Крцкавиот пржен кромид одозгора му дава посебен вкус на ова јадење.



Состојки:

- 2 слатки компири
- 100 грама бадеми
- 100 грама суво грозје
- 400 грама варен басмати ориз
- 1 супена лажица куркума
- 2 супени лажица кумин
- 1 голем кромид

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Прво излупете ги компирите и исечкајте ги на мали коцки. Ставете ги во тавата за печење и додадете маслиново масло, сол, бибер и кумин.

Печете 20-25 минути на 160 степени.

Чекор 2

Печете ги бадемите во тавата за пржење додека да потемнат и силно да замирисаат.

Исклучете ја ринглата и додадете суво грозје и малку масло ако сакате да го засилите вкусот.

Чекор 3

Исечкајте го кромидот на ленти и пропржете го во масло додека да добие златна боја и да стане крцкав.

Чекор 4

Сварете го басмати оризот со полна лажица куркума во прав за да има поубава боја и вкус.

Чекор 5

Време е за спојување на состојките. Во кружен сад ставете ги сите состојки, освен кромидот, и убаво измешајте ги. Оставете ги неколку минути.

Превртете ги во чинија и одозгора наросете со пржениот крцкав кромид и парчиња компир, бадем и суво грозје.



Совет

Ова може да биде и главно јадење, но, исто така, идеално е и како гарнир со јагнешко месо. Во смесата можете да додадете и мелено месо за поинаков вкус. Комбинирајте го со солен јогурт!

Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk