RĪSI AR GRIĶIEM NO HUGO





Rīsi nebūs gluži kā rīsi!
Rīsu pagatavošanas receptes ir šausmīgi daudz. Šo esmu pārbaudījis, un tā tiešām visiem labi garšo!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
300 grami rīsu
50 grami griķu
Nedaudz eļļas
1 ķiploka daiviņa
Garšvielu maisījums, sāls

Procedūra:
Apcepiet plāni sašķēlētu ķiploku karstā eļļā (ļoti ātri, lai izvairītos no piedegšanas), pievienojiet ūdenī noskalotus, nosusinātus rīsus ar griķiem. Pievienojiet garšvielas un apcepiet. Pēc tam papildiniet ar ūdeni proporcijā 2: 1 (ūdens divtik, cik rīsi un griķi)
Uz ļoti lēnas uguns sautē uz zem vāka, līdz rīsi ir mīksti.
Mans PADOMS: ja viss ūdens ir iztvaikojis un jums liekas, ka rīsi joprojām ir cieti, ļoti silti ietiniet katlu segā un vismaz uz 10 minūtēm ļaujiet gultā pagulēt. Tas darbojas!
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo