



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ВАРЕН КАФЯВ ОРИЗ

СЪСТАВКИ:

250 г кафяв ориз
500 мл вода
Сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

В голям съд кипнете леко подсолена вода и добавете кафявия ориз. Намалете температурата до средна и оставете ориза да къкри покрит за около 25 мин. Свалете от котлона и го оставете да постои (все още покрит) още 5 минути.

