

Riža s grahom

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 8

Sastojci:

grah crveni 1 konzerva

luk crveni 1 glavica

češnjak 2 režnja

mlijeko kokosovo 400 ml

Riža Bijela 2 šalice

tekućine voda 3 šalice

svi začini crni mlijeveni papar 1 po ukusu

timjan 1 žličica

Priprema:

1. Iscijedite tekućinu iz konzerve graha u mjernu šalicu i dodajte limenku kokosovog mlijeka i dovoljno vode da napravite četiri šalice tekućine.
2. U veliku posudu dodajte tekućinu, grah, češnjak, nasjeckani luk i timijan.
3. Dodajte sol i crni papar. Kuhajte dok ne počne ključati.
4. Dodajte rižu i kuhajte na visokoj temperaturi 2 minute.
5. Smanjite temperaturu i kuhajte poklopljeno dok se ne upije sva voda (oko 15 do 20 min).

Posluživanje:

Poslužite vruće.

Savjet:

Začinite po ukusu.