

Шафран – 1 щепотка;

Рис «Шафрановая страсть»

Рис басмати – 1,5 стакана;

Кунжутное масло- 3 ст. л;

Лавровый лист- 4 шт;

Палочки корицы – 2 шт;

Кардамон – 7 шт;

Гвоздика – 7 шт;

Соль – ½ ч. л;

Вода – 1 ст. л;

Кинза – 1 пучок.

Промойте рис дважды, слейте воду и дайте ему высохнуть. Замочите шафран в столовой ложке воды не менее чем на 10 минут.

Разогрейте кастрюлю на среднем огне и добавьте масло. Затем добавьте лавровый лист, разломанные кусочки корицы, гвоздику, кардамон, соль и пассеруйте все в течение минуты.

Уменьшите огонь, добавьте в специи рис и пассеруйте еще 2 минуты.

Влейте горячую воду и замоченный ранее шафран с водой и доведите до слабого кипения, после чего варите, не закрывая, 5 минут. Затем уменьшите огонь до среднего и не полностью прикройте кастрюлю. Готовьте так еще в течение 5 минут, помешав 1-2 раза, чтобы избежать склеивания и прилипания ко дну.

Уменьшите огонь до слабого, плотно закройте кастрюлю и доведите до готовности в течение 10 минут.

Удалите из риса все специи, мелко нарежьте пучок кинзы, перемешайте с рисом и подавайте на стол.