

Розсипчаста гречка з брусницею і мигдалем: рецепт і процес приготування

Автор: Administrator
11.05.2014 12:48 -

Час

активний - 15 хвилин

пасивний - 15 хвилин

Інгредієнти (на 4 порції)

гречка - 1 стакан

цибуля - 2 великі головки

пелюстки мигдалю - 3 ст. ложки

брусниця заморожена - 5 ст. ложок

курячий або овочевий бульйон (можна замінити водою) - 1 чашка (70 мл)

сухий перець чилі - 0,5 ч. ложки

рослинна олія - 12 ст. ложок

Приготування

1. Відваріть гречку в двох склянках підсоленої води, каша повинна вийти твердуватою, за висловом італійців, аль денте. Якщо крупа все-таки сильно розварилася, потім просто додайте поменше бульйону. Я зазвичай готую гречку напередодні ввечері.

2. Одну цибулину наріжте дрібними кубиками, іншу - кільцями. Великим ножом злегка порубаєте мигдаль. Невелику антипригарну поставте сковорідку на середній вогонь і підрум'яньте пелюстки - тримайте їх на плиті буквально пару хвилин, щоб вони не обвуглилися. Пересипте мигдаль в піалу.

3. У тій же сковорідці розігрійте половину рослинного масла і обсмажте кільця цибулі, вони повинні стати світло-коричневими.

4. У сотейнику на середньому вогні розігрійте масло, що залишилося, додайте перець чилі, кубики цибулі і смажте, поки цибуля не стане напівпрозорим (приблизно п'ять хвилин). Всипте гречку і добре перемішайте, щоб вона ввібрала масло. Додайте бульйон і теж дайте йому вбратися. Покладіть брусницю, мигдаль, ще раз перемішайте, накрийте кришкою і через кілька хвилин зніміть з вогню. Подавайте з кільцями цибулі, радить [flore t.info](http://flore.t.info).