



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kleik ryżowy

Ryż należy opłukać

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- ryż , 4 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 1 l

Sposób przygotowania:

Odmierzyć wodę, wsypać ryż, mieszając zagotować i powoli gotować 1 godzinę pod przykryciem. Przy końcu gotowania dodać sól. Gdy ryż jest już rozklejony, kleik przecedzić przez włosiane, gęste sito, a gdy ocieknie, silnie ogrzać i zaraz wydać. Dodać surowe żółtko lub masło i zieleninę. Gdy ryż w czasie gotowania zanadto gęstnieje, dodać trochę wrzącej wody.

