



Pinaattiriisi

Aineet: Ainekset 4 annokseen:
1 kg tuoretta pinaattia
1 nippu vihersipuleita (noin 200 g)
1 iso nippu tilliä
5 rkl oliiviöljyä
120 g pitkäjyväistä riisiä
suolaa
vastajauhettua mustapippuria
1 sitruuna

Valmistus: Poista pinaatista kovat varret ja lehtiruodit.

Huuhto lehdet, valuta ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi.

Poista sipuleista juuret ja kovat ruodit, huuhto ja viipaloi sipulit.

Huuhto ja hienonna tilli.

Kuumenna öljy suuressa paistoastiassa ja kuullota sipuli.

Sekoita joukkoon pinaatti ja hauduta keskilämmöllä 3 - 4 min, niin että lehdet pehmenevät.

Lisää riisi ja 6 dl vettä ja kuumenna kiehuvaaksi.

Alenna lämpöä.

Sekoita mausteeksi tilliä, suolaa ja ripaus pippuria.

Kypsennä pinaattiriisiä kannen alla noin 20 min.

Lisää tarvittaessa 2-3 rkl vettä, jotta ruoka säilyy mehevänä.

Viimeistele maku suolalla ja pippurilla.

Pese sitruuna, leikkaa lohkoiksi ja tarjoa ruuan kanssa: purista sitruunamehua maun mukaan mausteeksi.