23 Οκτωβρίου 2013

Εύκολο ρύζι με λαχανικά σαν του εστιατορίου από τη γιαγιά Σωσώ!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Εύκολο ρύζι με λαχανικά για 2 άτομα

Υλικά

- 250 γραμμάρια ρύζι σπυρωτό (το μισό της συσκευασίας είναι αυτό)
- 1 πακέτο ανάμεικτα κατεψυγμένα λαχανικά (Η γιαγιά ωρύεται ότι πρέπει να βάζουμε φρέσκα. Όντως είναι καλύτερα, αλλά έχει λίγο κόπο παραπάνω)
- 3 κουταλιές λάδι
- 1 μικρό λεμονάκι
- 1 μικρή σκελίδα σκόρδο
- 1 ποτηράκι κρασί
- Αλάτι, πιπέρι, θυμάρι (αν θες βάζεις ρίγανη, αλλά επειδή εμένα δεν μου αρέσει, προτιμώ το θυμάρι)

Εκτέλεση

Παίρνεις 2 κατσαρολίτσες. Στη μία βάζεις νερό και ρίχνεις τα λαχανικά να

βράσουν, αφού τα ξεπλύνεις. Όταν βράσουν, τα σουρώνεις και ρίχνεις κρύο νερό να σταματήσει ο βρασμός τους. Στην άλλη ρίχνεις το λάδι και το ρύζι μαζί. Από πικρή πείρα σου λέω ότι πρέπει να την έχεις σε μέτρια φωτιά. Στην ουσία σοτάρεις το ρύζι, ρίχνεις το αλάτι, το σκόρδο και το θυμάρι. Μόλις πάρει λίγο χρώμα, σβήνεις με το κρασί. Προσθέτεις βραστό νερό σε δόσεις για να βράσει. Από την ώρα που θα αρχίσει να βράζει και να βγάζει μεγάλες φουσκάλες, μέτρα δέκα λεπτά. Λογικά πρέπει να απορροφήσει όλο το ζουμί. Στο δεκάλεπτο, κλείνεις το μάτι της κουζίνας και ρίχνεις τα βραστά λαχανικά μέσα στο ρύζι. Ανακατεύεις, και βάζεις και το χυμό λεμονιού. Ανάλογα αν θες, προσθέτεις κι άλλο αλάτι ή λάδι. Το αφήνεις για 5 λεπτά να δέσουν οι γεύσεις. Voila! Έτοιμο το γκουρμέ πιάτο σου!

Πηγή:joytv.gr