

Μανιτάρια ψητά και ρύζι με κάρι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

400 γρ. μανιτάρια πλευρώτους

6 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

3 φλιτζάνια ρύζι για πιλάφι

6 φλιτζάνια νερό

½ κουταλάκι κάρι

Αλάτι

Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένετε τα μανιτάρια, τα στεγνώνετε και αφαιρείτε το σκληρό κοτσάνι τους.
2. Τα απλώνετε σε ταψάκι, τα αλείφετε με τη μισή ποσότητα ελαιολάδου, τα αλατοπιπερώνετε και τα ψήνετε στο γκριλ σε μέτρια θερμοκρασία για περίπου 10', να ροδίσουν. Τα διατηρείτε ζεστά.
3. Σοτάρετε το κρεμμύδι με το ρύζι στο ελαιόλαδο.
4. Σβήνετε με τα 6 φλιτζάνια νερό και προσθέτετε το κάρι, αλάτι και πιπέρι.
5. Σερβίρετε σε πιατέλα, βάζοντας τα μανιτάρια στο κέντρο της και το ρύζι γύρω από αυτά.

