

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Langkornreis/Jasminreis  
500 ml Wasser  
40 g Reismudeln/Sehriye/Risoni/Kritharaki  
1,5 TL Salz (=ca. 8 g)  
4 EL Sonnenblumenöl (=30 ml)  
1 EL Butter in Stückchen (=30 g)

### Variante mit Kichererbsen:

200 g Kichererbsen (=halbe Dose)



### Zubereitung:

- 1) Wascht den Reis gründlich, bis das Wasser nicht mehr milchig ist.
- 2) Erhitzt in einem größeren Topf das Sonnenblumenöl und schwitzt darin auf mittlerer Stufe (bei mir Stufe 7 von 9) die Reismudeln an, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
- 3) Fügt den gewaschenen Reis und das Wasser hinzu (falls ihr die Variante mit Kichererbsen gewählt habt, gebt ihr an dieser Stelle die Kichererbsen dazu). Rührt das Salz ein, rührt nochmals gut um und lasst den Reis aufkochen.
- 4) Danach reduziert ihr die Hitze auf Stufe 4 von 9, gebt einen Deckel auf den Topf und kocht den Reis ca. 15 min lang, bis sich am Boden kein Wasser mehr befindet und der Reis weich ist.
- 5) Schaltet den Herd aus, lasst den Topf aber auf dem Herd stehen. Verteilt die Butterstückchen über dem Reis, gebt ein großes Stück Küchenrolle auf den Topf (so, dass diese den Reis nicht berührt) und lasst den Reis ca. 10 min ziehen.
- 6) Danach vorsichtig umrühren und servieren, z.B wie im Video gezeigt, in Schüsseln, die ihr vorher mit kaltem Wasser ausspült, befüllt und dann auf einen Teller stürzt.

### Tipp:

Wenn ihr Kichererbsen verwendet, empfehle ich euch, die "Haut" der Kichererbsen zu entfernen. Im Video zeige ich, wie das geht. Dadurch schmeckt der Reis angenehmer und man hat keine lästige Schale zwischen den Zähnen.

### Sastojci za 4 osobe:

250 g riže dugog zrna/jasmin riže  
500 ml vode  
40 g tjestenine u obliku riže  
(nazivi su: sehriye/risoni/kriitharaki)  
ili običnu šeheriju za supu  
1,5 kašičice soli (=ca. 8 g)  
4 kašike suncokretovog ulja (=30 ml)  
1 kašika maslaca u komadićima (=30 g)



### Varijanta sa slanutkom:

200 g slanutka (=pola konzerve)

### Priprema:

- 1) Dobro operite rižu u nekoliko voda, dok voda ne ostane čista.
- 2) U većoj šerpi zagrijte suncokretovo ulje i u njemu dinstajte rižinu tjesteninu na srednjoj vatri (kod mene 7. stepen od 9) dok ne porumene.
- 3) Dodajte opranu rižu i vodu (ako ste izabrali opciju sa slanutkom, u ovom trenutku ga dodajte). Posolite, ponovo dobro promiješajte i prokuhajte rižu.
- 4) Zatim smanjite vatru na 4. stepen od 9, stavite poklopac na šerpu i kuhajte rižu oko 15 minuta dok na dnu više ne bude vode i pirinač ne omekša.
- 5) Isključite šporet, ali ostavite lonac na šporetu. Po riži rasporedite komadiće maslaca, na šerpu stavite veći list kuhinjskog papira (tako da ne dodiruje rižu) i ostavite da riža odstoji oko 10 minuta.
- 6) Zatim pažljivo promiješajte i poslužite, npr. kao prikazano u videu: u posudama koje prethodno isperete hladnom vodom, napunite pa okrenete na tanjir.

### Savjet:

Ako koristite slanutak, preporučujem vam da sa slanutka uklonite kožicu/ljusku. U videu pokazujem kako se to radi. Ovo ukus riže čini boljim i nemate „dosadnu“ ljusku među zubima. Bar mi je ne volimo.