Рис с ананасами

Что нужно:

- рис - 2 стакана;
- молоко - 1/2 стакана;
- вода - три с половиной стакана;
- шафран - 1 щепотка;
- слив. масло - 100 г;
- имбирь (маринованный) - 1 ст. л.;
- тмин - 1 ст. л.;
- корица - 1 ч. л.;
- кардамон - 1 ч. л.;
- ананасы (консервированные) - 1 баночка;
- кедровые орешки - 1 стакан;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим рис минут 20 в воде и молоке, добавив при этом соль, сливочное масло, шафран, тмин, корицу и кардамон;
2. Когда рис приготовится добавляем в него имбирь, орехи, ананас (мелко нарезанный), перец, всё перемешиваем и выключаем огонь.