

Orez cu stafide

Ingrediente

200 g stafide

250 g orez

sare

50 g unt

1 l supa de zarzavat

patrunjel tocat

Preparare

Se aleg stafidele, se spala in mai multe ape si se pastreaza intr-o farfurie.

Orezul se alege, se spala in mai multe ape si se caleste in unt. Se amesteca fara intrerupere in cratita, punand cate putina supa peste orez. Cand orezul se ingalbaneste, se adauga supa de zarzavat, stafidele si o lingurita de sare si se lasa sa fiarba pe plita fierbinte sau pe o tabla groasa pusa deasupra aragazului. Mancarea este gata atunci cand bobul de orez s-a desfacut frumos. Se serveste cu patrunjel tocat deasupra.