**„Gordon Ramsay: świat na talerzu” - sezon 2.**

Premiera 23 sierpnia o 12.00 na National Geographic

Emisja w każdą niedzielę o 12.00

**ODKRYJ | INDIE**

Handel przyprawami, kwitnący w portach u wybrzeży południowych Indii, ukształtował lokalną kuchnię. Aromatyczny pudding z ryżu basmati z kardamonem, mlekiem, likierem kawowym i nierafinowanym cukrem palmowym, to nie tylko tradycyjny, ale też urzekający smakiem deser.

**Pudding ryżowy z kardamonem i liściem laurowym**

podawany z wykwintnym likierem kawowym

Liczba porcji: 1

2 łyżki masła ghee

6 ziaren zielonego kardamonu

2 liście laurowe

1/3 szklanki nierafinowanego cukru palmowego

1 szklanka ryżu basmati

3 szklanki mleka

¼ szklanki śmietany 30%

¼ szklanki likieru kawowego

szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kilkakrotnie przepłucz ryż basmati pod zimną wodą do momentu, aż woda stanie się przejrzysta. Następnie zalej ryż czystą wodą i namaczaj go przez 20 minut. Po tym czasie odcedź.
2. Na patelni rozgrzej masło ghee i upraż na nim szybko 3-4 ziarna zielonego kardamonu oraz liście laurowe ze szczyptą soli.
3. Dodaj ryż basmati i delikatnie go podsmaż, aż uwolni aromat. Zdejmij ryż z patelni.
4. Na rozgrzaną patelnię po ryżu wlej 2 łyżki likieru kawowego.
5. Dodaj mleko i zagotuj, ciągle mieszając. Do gotującego się mleka dodaj ryż z przyprawami.
6. Kiedy ryż się zagotuje, zmniejsz ogień i dodaj do smaku nierafinowany cukier palmowy.
7. Dodaj śmietanę, ciągle mieszając. Nie przestawaj mieszać, gdy pudding zacznie gęstnieć.
8. Kiedy ryż będzie ugotowany, przełóż go do miseczek. Odstaw pudding do lodówki, żeby go schłodzić.
9. Udekoruj deser likierem kawowym.