

## Ryż z przyprawami

### Składniki:

2 szklanki długiego ryżu  
3 łyżki masła  
180 gr. cebuli pokrojonej w drobna kostkę  
120 gr. orzeszków pinii  
1 l wody lub bulionu  
120 gr. suszonych porzeczek  
Świeża mięta – posiekana  
½ łyżeczki mielonego kminku  
¼ łyżeczki mielonych goździków  
½ łyżeczki mielonego cynamonu

### Przygotowanie pilaw:

1. Podsmaż cebulę na 2 łyżkach masła. Kiedy się zeszkli, dodaj ryż. Mieszaj ryż, tak żeby był pokryty olejem.
2. Dodaj przyprawy i dokładnie wymieszaj. Dolej wody lub bulionu i przykryj pokrywką.
3. Włóż garnek do nagrzanego wcześniej do 180°C piekarnika na 18 – 20 minut.
4. Kiedy ryż stanie się miękki, dodaj orzeszki pinii, suszone porzeczek i świeżą miętę.
5. Uformuj w wysmarowanych tłuszczem foremkach w dekoracyjne kształty.