Zielony ryż

data aktualizacji: 2020.05.20 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 woreczki ryżu
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- garść świeżej kolendry
- garść świeżej pietruszki
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz do smaku
- 2 szklanki bulionu warzywnego

Sposób przygotowania:

Cebulę kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do blendera, dodajemy czosnek, kolendrę, pietruszkę, 3-4 łyżki oliwy z oliwek i blendujemy. Dodajemy sól i pieprz do smaku. Na patelnię wlewamy odrobinę oliwy z oliwek, dodajemy masę przygotowaną w blenderze – podsmażamy przez około 2 minuty. Następnie dodajemy ryż i dokładnie mieszamy. Po 2-3 minutach wlewamy bulion i gotujemy przez około 20 minut. Gotowe – można podawać udekorowane świeżą natką pietruszki –

świetnie smakuje jako dodatek do dań z drobiu czy ryb.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35626-zielony-ryz