



przepisy.pl

## Chiński ryż z kukurydzą i kolendrą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż długoziarnisty - 400 gramów
- Kukurydza w puszcze - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- imbir - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek
- sos teriyaki - 30 mililitrów
- olej sezamowy - 30 mililitrów
- woda - 1 litr

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej 1 litr wody. Pokrój imbir i trawę cytrynową. Dodaj kostkę Knorr, kawałki imbiru, trawy cytrynowej, łodygi kolendry (liście odłóż). Ugotuj esencjonalny bulion. Przecedź go.
2. Na patelni wlej olej sezamowy, dodaj pora pokrojonego w półplasterki.
3. Po chwili smażenia, dodaj wypłukany wcześniej ryż. Całość smaż przez kilka minut.
4. Zalej ryż bulionem tak, aby płyn przykrył ponad centymetr ryż. Gotuj powoli pod przykryciem przez 15 minut. Następnie odstaw na 5 minut.
5. Kukurydzę podsmaż, aby była ciepła.
6. Ryż przełóż do miski, dodaj kukurydzę oraz sos teriyaki. Dokładnie wymieszaj, aby ryż się nie posklejał. Podawaj posypany posiekaną kolendrą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)