



przepisy.pl

## Ryż z jabłkiem i rodzynkami, jako dodatek do mięs



### Składniki:

- ryż biały długoziarnisty - 1.5 szklanek
- jabłko (kwaśne) - 1 sztuka
- rodzynki drobne - 5 łyżek
- cebula mała - 1 sztuka
- marchewka mała - 1 sztuka
- olej roślinny - 2 łyżki
- kurkuma - 1 łyżeczka
- chilli - 2 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ryż wsyp na sito i płucz zimną wodą aż ta wypływająca z niego będzie zupełnie przezroczysta. Dokładnie osącz.
2. Marchewkę i cebulę obierz, pokrój w bardzo drobną kosteczkę. Jabłko obierz, zetrzyj na tarce jarzynowej albo także drobno pokrój.
3. W rondlu rozgrzej olej, wrzuć cebulę i marchew, smaź aż zaczną się lekko złocić. Dosyp ryż i smaź razem mieszając aż ziarenka obtoczą się w tłuszczu.
4. Wlej 3 szkl. gorącej wody z rozpuszczoną kostką bulionową, dodaj kurkumę i sos chili. Dodaj też oplukane rodzynki oraz jabłko, zamieszaj.
5. Całość zagotuj a następnie zmniejsz ogień pod naczyniem do maleńkiego, przykryj rondel i duś aż ryż wchłonie cały płyn i zmięknie. Podawaj do dań mięsnych np. pieczonego kurczaka, ale dobry jest też jako samodzielne danie.

---

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)