



# Żółty ryż

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryż długoziarnisty - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula dymka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- przyprawa „Pięć Smaków” - 1 łyżka
- kurkuma - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryż dokładnie wypłucz.
2. Na oleju podsmaż cebulę (białe części) pokrojoną w kostkę i posiekany czosnek
3. Dodaj ryż i całość smaź aż ryż zrobi się szklisty i gorący.
4. Zalej teraz ryż ciepłą wodą tak aby woda była 1,5mc ponad powierzchnię ryżu.
5. Dodaj teraz kurkumę, przyprawę 5 smaków i Kostkę Knorr. Delikatnie wymieszaj. Gotuj aż ryż wchłonie prawie cały płyn.
6. Nakryj teraz ryż przykrywką lub folią aluminiową i odstaw na 10 minut. Po tym czasie odkryj ryż i dokładnie wymieszaj aby był sypki. Podawaj do dań głównych lub jako samodzielna przekąska posypany posiekanym szczypiorem z dymki.

---

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)