



Grecki przysmak

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- kielbasa - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- pieczarki - 100 gramów
- ostra papryka - 1 sztuka
- groszek konserwowy - 100 gramów
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- rodzynki - 3 łyżki
- bulion - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta
- masło - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek obierz i posiekaj drobnutko.
2. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu, dodaj pieczarki pokrojone w plasterki, kielbasę i surowy ryż. Smaż na wolnym ogniu przez ok.5-10 min. cały czas mieszając.
3. Dodaj rodzynki i podlej szklanką gorącego bulionu. Duś do momentu aż ryż wchłonie cały wywar, dopraw do smaku.
4. Podleń pozostałym bulionem i gotuj jeszcze przez 20 min. Dodaj drobno posiekaną paprykę i groszek i grecki przysmak podawaj na stół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl