



Groch włoski i pilaw z ryżu

przepisy.pl



 5 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ciecierzycza suszona lub z puszki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- ryż długoziarnisty - 250 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- świeży koperek lub tymianek - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Ciecierzycę namocz przez noc w zimnej wodzie, na drugi dzień wypłucz i zalej litrem świeżej wody. Dodaj ryż, kostki rosółowe i cynamon.
2. Cebulę i czosnek drobno posiekaj, zeszklij je na rozgrzanej oliwie, dodaj koncentrat pomidorowy. Wszystko razem chwilę smaź, dodaj do garnka z ciecierzycą.
3. Wszystko razem gotuj na małym ogniu, około 20 minut, aż ryż i ciecierzycza staną się miękkie. W razie potrzeby możesz dodać więcej wody.
4. Po ugotowaniu, groch z ryżem odstaw na 5-10 minut pod przykryciem, po czym rozmieszaj widelcem. Dopraw posiekanym koperkiem lub tymiankiem.

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