



przepisy.pl

# Indyjski ryż z soczewicą

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryż długoziarnisty - 200 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- soczewica - 1.5 szklanek
- ser żółty - 200 gramów
- natka pietruszki - 0.5 szklanek
- curry - 4 łyżeczki
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryż dokładnie opłucz i ugotuj na sypko.
2. Dodaj natkę pietruszki, curry, pieprz i wszystko razem dokładnie wymieszaj.
3. Piecz ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Podawaj jako samodzielne danie, albo dodatek do mięsa i warzyw.
4. Soczewicę wypłucz i gotuj, aż będzie miękka.
5. Soczewicę wymieszaj z ryżem. Dodaj Bulion na włoszczyźnie Knorr, polej roztopionym masłem i podgrzewaj chwilę aż wszystkie składniki się połączą.
6. Danie przełóż do nasmarowanego masłem naczynia żaroodpornego i posyp startym serem.

---

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)