



# Kolorowy ryż

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mieszanka warzyw - 300 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- ryż - 200 gramów
- kolorowa papryka - 3 sztuki
- Kurkuma z Indii Knorr** - 3 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- cukinia - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 2 litry

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

## Sposób przygotowania:

1. Papryki oczyść z gniazd nasienny oraz białych części. Następnie pokrój je w drobną kostkę o boku 0,5 centymetra.
2. Cukinię przekrój wzdłuż na pół, następnie ponownie wzdłuż na pół. Wytnij część z pestkami, a pozostałą zieloną część pokrój w kostkę, podobnie do papryki.
3. Zagotuj 2 litry wody, dodaj kostki Knorr.
4. Wsyp ryż i gotuj, aż będzie miękki, około 15 minut. Po tym czasie odcedź ryż i przełóż go do miski.
5. Dodaj wszystkie warzywa, oliwę oraz kurkumę. Mieszaj delikatnie drewnianą lub plastikową łyżką, aż składniki się połączą. Kolorowy ryż podawaj posypany posiekaną natką pietruszki.

---

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)