



# Lekkie danie z ryżu

przepisy.pl

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso z drobiu - 150 gramów
- ryż - 150 gramów
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 100 gramów
- mrożone warzywa z groszkiem - 150 gramów
- kurkuma - 1 łyżeczka
- pasta curry - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- imbir - 1 łyżeczka
- olej - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Dobrze wypłucz ryż i zalej go czterema szklankami gorącej wody a następnie odstaw go na 10 minut.
2. Rozpuść kostkę rosołową Knorr w dwóch szklankach gorącej wody z kurkumą.
3. Skrój mięso w niewielką kostkę. Na rozgrzany olej wrzuć pastę biryani, imbir, cebulę czosnek i mięso. Obsmaż dokładnie mięso.
4. Potem odsącz ryż i rozprowadź go na mięsie. Zalej to wszystko rosółem i gotuj na solidnym ogniu aż mięso zmięknie a płyn wyparuje.
5. Ułóż mrożone warzywa na ryżu i duś pod przykryciem na niewielkim ogniu przez 10 minut.

---

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)