



przepisy.pl

Ryż mango

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż długoziarnisty - 1 szklanka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- papryka chilli - 1 sztuka
- niesolone orzeszki ziemne - 4 łyżki
- curry - 3 sztuki
- soczewica - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- masala:
- miąższ z niedojrzałego mango - 1.5 szklanek
- gorczyca - 1.5 łyżeczek
- czerwona papryka chilli - 6 sztuk
- mielona kurkuma - 0.5 łyżeczek
- wiórki kokosowe - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj z kostką Knorr. Jak będzie miękki precedź go i odstaw. Zachowaj pozostały bulion.
2. Przyrządź masalę - zmiksuj wszystkie składniki, ale tylko połowę mango.
3. Na rozgrzany olej włóż soczewicę, chili, gorzycę oraz liście curry.
4. Kiedy gorczyca zacznie strzelać dodaj orzeszki, a gdy się zarumieni dodaj resztę mango. Podgrzewaj przez kilka minut dopóki mango się nie ugotuje.
5. Zmieszaj danie z masalą i duś ok 20 minut.
6. Ryż przypraw liśćmi curry i podgrzej. Masalę z mango podawaj z ryżem.

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