



Ryż na ostro

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ryż - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- zielony groszek - 0.5 szklanek
- papryczka chili - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj według zaleceń producenta.
2. Cebulę, paprykę i marchewkę pokrój w drobną kostkę, a papryczkę chili posiekaj.
3. W szerokim rondlu lub woku podsmaż cebulę i chili. Po chwili dodaj pozostałe warzywa.
4. Dodaj ryż i szybko mieszaj.
5. Fix Knorr wymieszaj z 200 ml wody i wlej na patelnię z ryżem.
6. Dodaj groszek i całość smaż jeszcze minutę, aż ryż wchłonie cały sos. Podawaj natychmiast po przygotowaniu jako samodzielne danie. Aby wzbogacić smak potrawy, możesz dodać sos sojowy i np. kiełki oraz świeżą kolendrę.

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