



przepisy.pl

## Ryż po meksykańsku z warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż basmati - 275 gramów
- oliwa z oliwek - 30 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- świeże pomidory - 400 gramów
- woda - 375 mililitrów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- kukurydza konserwowa - 175 gramów
- mrożony groszek - 80 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 szczypta
- kolendra świeża - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę, papryczkę chilli oraz czosnek posiekaj i podsmaż na oliwie.
2. Po chwili dodaj suche ziarna ryżu i smaż, aż zrobią się szkliste.
3. Pomidory pokrój w drobną kostkę (bez pestek) i dodaj do ryżu.
4. Wlej wodę, dodaj kostkę Knorr i całość zagotuj. Następnie zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut.
5. Do ugotowanego ryżu dodaj groszek, kukurydzę, przyprawy Knorr i lekko wymieszaj silikonową łypatką. Podawaj od razu posypane listkami kolendry.

---

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)