



przepisy.pl

## Ryż słodko-ostry z mango i kokosem



 45 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż basmati - 200 gramów
- mango - 1 sztuka
- Sos słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- puszka owoców egzotycznych - 1 opakowanie
- orzeszki ziemne niesolone - 4 łyżki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- liście curry - 3 sztuki
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- czerwona soczewica - 1 łyżka
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 1 łyżeczka
- garam masala - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż i ostudź go. Dojrzałe mango pokrój w kostkę i następnie połowę zmieszaj z przyprawą masala.
2. Na oleju, ciągle mieszając, podsmaż gorzycę, soczewicę, chilli i listki curry. Gdy gorczyca zacznie pękać, dodaj orzeszki ziemne i jeszcze smaź przez chwilę.
3. Następnie dorzuć resztę pokrojonego na kawałki mango, wiórki kokosowe i owoce odsączone z soku.
4. Sos słodko-kwaśny Knorr rozprowadź w niewielkiej ilości wody.
5. Gdy owoce się podgotują, dodaj przyprawę garam masala oraz sos słodko-kwaśny. Gotuj kilka minut, żeby połączyły się smaki. Dodaj do ryżu, kiedy sos trochę się ochłodzi wymieszaj. Możesz podawać na ciepło lub na zimno.

---

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)