



przepisy.pl

Ryż w sosie pomidorowym

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 8 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- ryż - 2 szklanki
- starty ser żółty - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- bazylia - 0.5 łyżeczek
- oliwa
- świeża bazylia

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w lekko osolonej wodzie w proporcji 1:2.
2. Sparz pomidory i ściągnij z nich skórkę. Pokrój na drobną kostkę i wrzuć do małego garnuszka.
3. Dodaj Mini kostki Czosnek Knorr i dopraw odrobiną pieprzu i bazylii.
4. Całość polej oliwą i gotuj przez kilkanaście minut (około 15) na małym ogniu, co jakiś czas mieszając.
5. Pod koniec gotowania do sosu wsypujemy około 150 gram drobno startego sera i dokładnie mieszamy. Dodajemy sos do ryżu i znów wszystko mieszamy. Podajemy ciepłe.

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