



przepisy.pl

## Ryż z fasolą na pikantnie



 60 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż długoziarnisty - 10 dekagramów
- cebula duża biała - 1 sztuka
- czerwona papryka - 2 sztuki
- cienka kiełbasa, np. śląska - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- fasola w sosie pomidorowym z puszki - 400 gramów
- pieprz mielony - 1 szczypta
- papryka mielona - 1 szczypta
- posiekana natka pietruszki - 1 pęczek
- woda - 1 szklanka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną drobno cebulę zeszklić na rozgrzanym oleju. Paprykę po usunięciu gniazd nasiennych pokroić w drobną kosteczkę i dusić razem z cebulą. Wsypać ryż i smażyć mieszając przez 5 minut. Zalać wodą, dodać kostkę bulionową, rozkruszoną mini kostkę Czosnek. Po chwili wlać fasolę w sosie pomidorowym i wrzucić pokrojoną w pół plasterki kiełbasę. Dusić, aż ryż wchłonie cały płyn. Doprawić do smaku mieloną papryką, pieprzem, fixem do dań meksykańskich. Posypać połową natki pietruszki. Zamieszać. Zdjąć z gazu i odstawić potrawę przykrytą na 15 minut (ryż wchłonie resztki płynu).
2. Podawać posypane pozostałą natką pietruszki. Potrawa jest gęsta, konsystencja przypomina risotto lub paellę.

---

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)