



przepisy.pl

Ryż z groszkiem, łososiem i fetą



Składniki:

- ryż - 200 gramów
- łosoś wędzony w plastrach - 3 plastry
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- groszek mrożony - 1 szklanka
- ser feta - 50 gramów
- tymianek - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżeczka

 15 minut  2 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w wodzie z dodatkiem kostki Knorr aby był sypki. Następnie odcedź go i odstaw.
2. Groszek zalej wrzątkiem i po kilku minutach odcedź.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na oliwie.
4. Teraz dodaj odcedzony ryż i groszek. Ryż chwilę smaź aby był gorący.
5. Dodaj porwane plastry łososia oraz posiekany koperek. Ryż tylko wymieszaj i natychmiast przełóż na talerz. Podawaj posypany pokruszonym serem feta.

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