



Ryż z groszkiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż basmati - 200 gramów
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- pasta curry - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- mrożony zielony groszek - 80 gramów
- kolendra - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- bulion warzywny - 500 mililitrów
- olej - 6 łyżek
- szafran - 1 szczypta
- woda - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż wypłucz pod bieżącą wodą. Następnie odstaw, aby cała woda odciekła. W dużym garnku rozgrzej połowę oleju i wsyp posiekaną cebulę.
2. Następnie dodaj ryż i całość podsmaż, aż ryż zrobi się lekko szklisty. Wtedy wlej bulion tak, aby przykrył powierzchnię ryżu warstwą około 1,5 centymetra.
3. Dodaj szafran i pastę curry. Gotuj powoli, aż ryż wchłonie prawie cały płyn.
4. Wtedy przykryj ryż szczelnie folią aluminiową i odstaw garnek na 10 minut. Następnie odkryj ryż i delikatnie przemieszaj, aby się nie posklejał. Odstaw ryż do ostygnięcia mieszając od czasu do czasu.
5. Na patelni rozgrzej pozostały olej i smaż marchewkę pokrojoną w drobną kostkę. Jak tylko się zrumieni dodaj zielony groszek oraz ryż.
6. Fix Knorr wymieszaj z 50 mililitrami zimnej wody.
7. Wlej płyn na patelnię z ryżem. Dodaj sok z cytryny oraz posiekaną kolendrę. Podgrzewaj całość, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Natychmiast podawaj.

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