



przepisy.pl

Ryż z mięsem i warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Ryż ziarnisty - 500 gramów
- schab karkowy - 200 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- brokuły - 100 gramów
- papryka zielona - 100 gramów
- por - 100 gramów
- olej - 2 łyżki
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pora pokrój na krążki, paprykę na paski, a brokuły podziel na małe części.
2. Mięso pokrój w paski. W rondlu rozgrzej olej, wrzuć mięso i smaż do zarumienienia.
3. Dodaj warzywa, oprócz brokuła, i podsmaż je chwilę. Następnie wsyp ryż, podsmaż chwilę i wszystko zalej wodą.
4. Dodaj kostkę Knorr, dokładnie wymieszaj i gotuj pod przykryciem, aż ryż wchłonie całą wodę, około 20 minut.
5. Dodaj brokuły. Całość chwilę podgrzewaj i natychmiast podawaj.

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