



przepisy.pl

Ryżowa sałatka z porem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ryż typu paraboiled - 300 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- sok z cytryny - 2 łyżki
- natka pietruszki (posiekana) - 4 łyżki
- woda - 3 szklanki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój por, a czosnek rozgnieć. W garnku podgrzej oliwę, dodaj por, czosnek i smaż do miękkości.
2. Dodaj ryż, wymieszaj, wlej wodę, dodaj kostkę Knorr i gotuj pod przykryciem około 15 minut. Po zdjęciu z kuchenki pozostaw pod przykryciem jeszcze 5 minut.
3. Ryż wymieszaj z natką pietruszki, sokiem z cytryny, dopraw pieprzem.

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