



przepisy.pl

Słodko-ostry ryż z mango i kokosem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- olej
- mango - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- curry - 3 łyżki
- kurkuma - 0.5 łyżeczek
- orzeszki ziemne - 4 łyżki
- gorczyca - 1.5 łyżeczek
- ryż basmati - 200 gramów
- puszka owoców egzotycznych - 1 opakowanie
- soczewica czerwona - 1 łyżka
- masala:
- płatki kokosa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj i ostudź.
2. Przygotuj masalę w moździerzu. Rozgnieć przyprawy, dodaj połowę mangi i zmiksuj.
3. Na patelni rozgrzej olej, podsmaż gorczycę, soczewicę i listki curry. Wszystko stale mieszaj.
4. Gdy gorczyca zacznie pękać dodaj orzeszki ziemne i chwilę praż. Dodaj resztę mango i owoce z puszki bez soku. Podgrzewaj do momentu, gdy owoce się lekko podgotują.
5. dodaj masalę i gotuj 1 minutę.
6. Gdy przestygnie dodaj ryż.

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