



przepisy.pl

Smażony ryż z sosem słodko-kwaśnym



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ryż biały - 300 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- fasolka szparagowa zielona - 150 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj do miękkości.
2. Wszystkie warzywa oprócz fasolki pokrój w kostkę grubości około 1,5 cm. Fasolkę oczyść i przekrój na połówki. Na rozgrzanej patelni z oliwą smaż wszystkie warzywa.
3. Wsyp ugotowany ryż i smaż dalej razem przez 3 minuty.
4. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 250 ml wody, a następnie wlej na patelnię z ryżem i warzywami. Zagotuj, dopraw papryką i zmniejsz ogień. Gotuj jeszcze 5 minut.

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