



przepisy.pl

Wyśmienity ryż z krewetkami i curry

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 350 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- białe wino - 150 mililitrów
- czosnek - 3 sztuki
- masło
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ryż - 250 gramów
- kwaśne jabłko - 1 sztuka
- krewetki królewskie - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulkę i czosnek posiekaj, zeszklij na maśle, dodaj ryż, po czekaj do momenty gdy stanie się przezroczysty.
2. Następnie podlej winem i poczekaj by ryż wsiąknął płyn, po czym podlej bulionem Knorr, dodaj pokrojone w kostkę jabłko.
3. Duś do czasu gdy wywar wyparuje, a ryż będzie miękki, wymieszaj z umyтыми owocami morza i gotuj jeszcze przez kilka minut.
4. Gdy wszystkie składniki potrawy będą miękkie, dopraw do smaku, rozłóż wyśmienity ryż z krewetkami na talerze i udekoruj posiekaną natką pietruszki.

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