

## Brązowy ryż ze szpinakowym sosem a la pesto i wędzonym twarogiem



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ryż brązowy</b>	200 g
<b>szpinak świeży</b>	250 g
<b>orzeszki ziemne</b>	3 garście
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>ocet balsamiczny</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>ser wędzony</b>	100 (twaróg) g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż zalewamy 2,5 szklankami wody i gotujemy pod przykryciem na małym ogniu. Szpinak blendujemy z orzeszkami ziemnymi uprażonymi na suchej patelni, czosnkiem, octem i miodem. Cały czas blendując dolewamy stopniowo olej do uzyskania pożądanej konsystencji sosu. Doprawiamy solą i pieprzem. Ryż łączymy z sosem. Dodajemy pokruszony twaróg. Smacznego!