

Mięso mielone z ryżem



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	2 woreczki
sól do smaku	
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
olej do smażenia	
mięso mielone wieprzowe	40 dkg
garam masala	1/2 łyżeczki
curry	1/2 łyżeczki
papryka słodka mielona	1 łyżeczka
pieprz czosnkowy	do smaku
mąka pszenna	2 czubate łyżki
śmietana kremówka	80 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować w osolonej wodzie zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedzić, wysypać z woreczków. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać. Cebulę z czosnkiem zeszklić na oleju.
- KROK 2 Dodać mięso i przyprawy. Smażyć, cały czas mieszając, aż mięso się zetnie.
- KROK 3 Mięso oprószyć mąką, wymieszać.
- KROK 4 Do mięsa wlać 1,5 szklanki wody i śmietanę. Wymieszać, zagotować.

KROK 5 Dodać ugotowany ryż.

KROK 6 Dokładnie wymieszać, podzielić na porcje i podawać.