

## RYŻ Z WARZYWAMI



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki podstawowe

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>ryż</b>                   | 300 g     |
| <b>groszek konserwowy</b>    | 400 g     |
| <b>marchewka</b>             | 2 średnie |
| <b>papryka czerwona</b>      | większa   |
| <b>szczypiorek posiekany</b> | 2 łyżki   |

### Przyprawy i dodatki

**Natka pietruszki suszona Prymat**

**Przyprawa curry orientalna Prymat**

**sól do smaku**

**Chili pieprz cayenne mielone Prymat**      szczypta

**masło**      łyżka

**bulion warzywny**      250 ml

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groszek osączam z zalewy, paprykę i marchewkę kroję w drobną kosteczkę. Na maśle podsmażam paprykę z marchewką - około 7 minut, co jakiś czas mieszam. Wsypuję ryż i przyprawy - suszoną natkę pietruszki, sól, curry i pieprz cayenne. Smażę 2 minuty. Następnie wrzucam groszek. Całość zalewam bulionem, zagotowuję. Gotuję 15 minut pod przykryciem (co jakiś czas przemieszać). Na koniec dodaję posiekany szczypiorek. W razie potrzeby doprawiam do smaku.

