

Ryż z wędzoną makrelą



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	1 torebka
sól do smaku	
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
curry	1/2 łyżeczki
kolendra mielona	1/4 łyżeczki
kurkuma	1 szczypta
papryka słodka mielona	1/2 łyżeczki
sól ziołowa	do smaku
bazyli	1/2 łyżeczki
przyprawa do ryb	1 łyżeczka
makrela wędzona	1/2 sztuki
olej do smażenia	
masło	2 łyżki
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować w osolonej wodzie zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedzić, wysypać z woreczka.

- KROK 2 Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać. Przygotować wszystkie przyprawy i zioła. Makrelę dokładnie oczyścić z ości, rozdrobnić.
- KROK 3 Cebulę z czosnkiem zeszklić na rozgrzanym na patelni oleju.
- KROK 4 Dodać do tego wszystkie przyprawy. Chwilę podsmażyć cały czas mieszając.
- KROK 5 Dodać ryż, wymieszać, podsmażyć minutkę.
- KROK 6 Dodać rybę, wymieszać.
- KROK 7 Patelnię zdjąć z ognia. Do ryżu z rybą dodać masło i posiekaną natkę.
- KROK 8 Mieszać powoli, aż masło się roztopi i wszystko ładnie się połączy.