

Ryż po jordańsku



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	20 dag
mielone mięso	80 dag
migdały	10 dag
bazylia	
oregano	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól	
olej do smażenia	
jogurt naturalny	1 duże opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzewamy olej i wrzucamy mięso. Podsmażamy. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy zioła. Mieszmamy i pozostawiamy w ciepłym miejscu. Do osolonej gotującej wody wsypujemy migdały i ryż. Gotujemy do miękkości. Wykładamy na talerze. Na wierzch kładziemy mięso, które następnie polewamy jogurtem