

Ryż z małżami



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki soku z cytryny

filiżanka posiekanej cebuli

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

pół łyżeczki soli czosnkowej

łyżka pasty pomidorowej

olej 2 łyżki

małże 2 puszki

ryż 3-4 filiżanki (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 puszki małż lub ostryg lub kalmarów, 2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki oleju, filiżanka posiekanej cebuli, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, pół łyżeczki soli czosnkowej, łyżka pasty pomidorowej, 3 - 4 filiżanki ugotowanego ryżu na sypko.