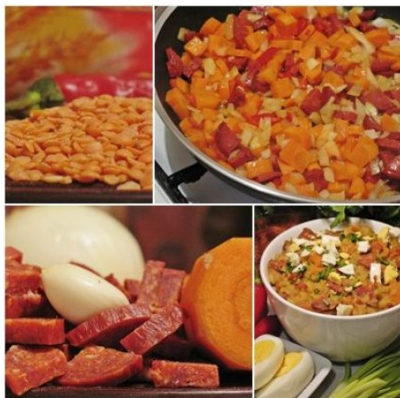


Soczewica i ryż z chorizo



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

soczewica

chorizo

ryż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: półtorej szklanki soczewicy, 4 szklanki bulionu z kurczaka, sól i pieprz do smaku, 1 łyżeczka oliwy, 12 dag posiekanej chorizo, 1 średnia cebula posiekana, 1 średnia marchewka posiekana, 1 średnia papryczka Jalapeno i użyliśmy pepperoni, 2 posiekane ząbki czosnku, 1 łyżeczka papryki w proszku, pół łyżeczki kminu, 1 łyżeczka oregano, pół szklanki ryżu, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 2 posiekane ugotowane na twardo jajka.

SPOSÓB WYKONANIA: Zagotować soczewicę w bulionie. Doprawić solą i pieprzem. Gotować 15 minut. Przesmażyć chorizo, cebulę i marchewkę. Dodać czosnek, Jalapeno, paprykę, kumin i oregano. Doprawić solą i pieprzem. Smażyć przez minutę. Masę cebulową dodać do soczewicy. Dodać ryż i gotować przez 20 minut. Rozlać do talerzy i posypać natką oraz jajkami.