

Owoce morza po Gregoriańsku :)



ALICEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1 szt
papryka zielona	1 szt
papryka żółta	1 szt
papryczka chilli	1 szt
pomidory krojone z puszki	2 szt
pieczarki	3 szt
boczek wędzony	100 gram
cebula biała	1 szt
cebula czerwona	1 szt
czosnek	5 ząbków
krewetki mrożone	1 opakowanie
owoce morza	1 opakowanie
natka pietruszki	1/3 pęczka
wino białe wytrawne	200 ml
sos sojowy	4 łyżki
ryż brązowy	2 woreczki
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 To popisowe danie mojego Ukochanego Grzegorza :)
Pokroić boczek w kostkę i wrzucić na zimną patelnię.
Piecarki kroimy na 4 części i dorzucamy do boczku. Jak pieczarki puszczą wodę dodajemy papryki pokrojone w kostkę i posiekaną papryczkę chili. Podlewamy połową szklanki wina i łyżką sosu sojowego.
- KROK 2 Dodajemy pomidory z puszki, dusimy na średnim ogniu. Rozgrzewamy drugą patelnię z łyżką oliwy. podsmażamy pokrojone cebule i posiekane 3 ząbki czosnku , gdy cebule się zeszkłą dodajemy krewetki i mieszankę owoców morza (zamrożone) , podlewamy pozostałym winem, gotować na małym ogniu aż zredukuje się powstała woda.
- KROK 3 Dodajemy owoce morza do papryki. Dorzucić dwa posiekane ząbki czosnku, doprawić solą i pieprzem. Dodać ugotowany al dente ryż.
Gotować jeszcze 5-7 minut. Posypać pietruszką.
Opcjonalnie - doprawić sokiem z cytryny.
Smacznego :)