

## Danie z ryżem



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	4 woreczki
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 puszka
<b>cebula</b>	2-3 sztuki
<b>groszek</b>	1 puszka
<b>szparagi zielone</b>	1 garść
<b>mięso wołowe bez kości</b>	0,5 kg
<b>tłuszcz do smażenia</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>fasola czerwona z puszki</b>	1 puszka
<b>papryka czerwona</b>	2-3 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, oczyszczamy a następnie kroimy w kosteczkę i smażymy. Ryż gotujemy. Paprykę czerwoną i cebulę kroimy w kostkę. Z groszku, kukurydzy oraz fasolki wylewamy sok. Mieszamy razem. Szparagi oczyszczamy i gotujemy. Wszystkie składniki ze sobą mieszamy i wykładamy na patelnię z mięskiem smażymy ok 5 min , a następnie dusimy na bardzo małym ogniu ok 5 min. Doprawiamy do smaku, mieszamy i podajemy ciepłe. Smacznego !!