Ryżotto na winie...

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ząbki czosnku	2
mrożonej kukurydzy	20 dkg
mrożonej fasolki szparagowej	20 dkg
dość duży pomidor	1
koncentratu pomidorowego 30%	3-4 łyżki
sól i pieprz mielony	do smaku:
olej	3 łyżki
ryż	1 (suchy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czyli danie z tego co Ci się w lodówce pod rękę nawinie...
Ryż dokładnie wypłukać, aż woda będzie przejrzysta, osączyć, zalać 1,5 szkl. zimnej wody, dodać pół łyżeczki soli i ugotować. Pomidora sparzyć i obrać ze skórki. W rondlu rozgrzać olej, podsmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę i pieczeń. Kiedy się zrumienią dodać posiekaną cebulę i czosnek, przykryć, dusić chwilę. Następnie dodać kukurydzę i fasolkę, 3-4 łyżki wody, i dusić pod przykryciem aż fasolka będzie miękka (3-4min). Dodać ryż, posiekaną zieleninę, pokrojonego w kostkę pomidora, koncentrat, pół szklanki wody i dokładnie wymieszać. Smażyć kilka minut mieszając, doprawić pieprzem i ew. solą. Z tej ilości podanych składników wyszło ryżotto, którym nakarmiłam 4 bardzo głodne osoby.