

Pomidorowy ryż

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Pomidorowy ryż

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Oliwa z oliwek -
- 1 duża cebula -
- 1 ząbek czosnku -
- 300 g ugotowanego ryżu -
- 2 lub 3 łyżki koncentratu pomidorowego -
- 850 ml gorącej wody -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Cebulę i czosnek drobno posiekać, zeszklić na średnim ogniu na oliwie w dużym garnku. Dodać ryż, podsmażyć go przez 1 minutę.
- 2.** 2. Do gorącej wody dodać vegetę. W wywarze rozpuścić koncentrat. Całość wlać do ryżu, zagotować, cały czas mieszając.
- 3.** 3. Kiedy całość zacznie wrzeć, dodać oregano, przykryć pokrywką, gaz zmniejszyć do minimum. Gotować przez 25 - 30 minut, często mieszając, aż ryż całkowicie wchłonie wywar.
- 4.** 4. Pod koniec gotowania przyprawić papryką ostrą, słodką, solą i pieprzem. Dodać masło, wymieszać. Podawać na gorąco.