

Ryż i brokuły

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Do kieszonek z kurczaka :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- świeży brokuł - 2
- ryż w woreczkach - 3 woreczki można i w
- kurkuma - 1 łyżeczka(i)
- bułka tarta -
- masło -
- sól -

Przydatne akcesoria:

Garnek, filizanka (mała), patelnia, nóż

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Brokuły podzielić na małe różyczki (moja ciocia nie rozumiała co to różyczki, więc małe brokułki ;p). Brokułki gotować w osolonej wodzie aż będą miękkie (sprawdzajcie nożem).
Odcedzić na sicie. Ułożyć na talerzu obok kieszonki i polać zasmażką z masła, bułki tartej i soli
- 2.** Ryż ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu. Odcedzić, odsączyć na sicie. Dokładnie wymieszać z kurkumą. Nakładać w filizankę i robić babeczki obok brokułów i kieszonki.