

ryz z groszkiem i pieczarkami

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5069**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryż biały, 3/4 szklanki
- groszek świeży lub mrożony, 1 szklanka
- kielbasa cienka, 1/2 laski
- cebula, 1
- czosnek, 2 zębki
- olej, ok 5-6 łyżek
- pieczarki, 8 średnich
- sok pomidorowy w kartoniku, 1/2 szklanki
- sól, ostra mielona papryka

Sposób przygotowania:

- 1 groszek ugotować do miękkości, odcedzić (autorka przepisu podaje groszek konserwowy, ja zdecydowałam się na mrożony), kielbasę pokrojoną w kostkę podsmażyć, pieczarki pokroić w plastry i smażyć na brązowy kolor.
- 2 cebule posiekać, czosnek również, podsmażyć na oleju, dodać surowy ryż. kiedy ryż się zeszkli, dodać pieczarki, kielbasę i groszek, zalać 2 szklankami wrzącej wody, gotować na wolnym ogniu. gdy ryż będzie półmiękki, dodać sok, sól i mieloną paprykę, gotować do miękkości
- 3 smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: