

Ryż z sosem pieczarkowym



Autor: **anetalili**
Przepisów: 11 Ocena: 126

 1-2 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ryż, 100-200 g
- pieczarki, 400 g
- cebula, 1 szt
- śmietana 12% do sosów, 200 ml
- Natka pietruszki, 0,5 pęczka
- czosnek, 2 ząbki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obieramy i siekamy. Cebulę również obieramy i kroimy drobno. Na patelni dusimy pieczarki z cebulą pod przykryciem bez dodatku tłuszczu.
- 2 Ryż gotujemy tak jak jest zalecane na opakowaniu.
- 3 Do miękkich pieczarek dodajemy przeciśnięty przez praskę albo posiekany czosnek. Następnie zalewamy śmietaną i doprawiamy do smaku. Gotujemy chwilę. Na sam koniec dodajemy posiekaną natkę i mieszamy.
- 4 Podajemy z ryżem i dowolną surówką. U mnie z kapusty pekińskiej, pomidora, papryki i sosu zrobionego z ziół prowansalskich, łyżki wody, łyżki octu jabłkowego i łyżki oliwy z oliwek oraz soli i pieprzu. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: