

# Ryż z warzywami



Autor: **annawk**

Przepisów: **241** Ocena: **7748**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 4 łyżki oliwy
- 2 szkl. białego surowego ryżu
- 1 marchew średnia
- 1 pietruszka średnia
- 1/2 selera średniego
- 1/2 małej cukinii
- sól, pieprz, majeranek
- 1 średnia cebula
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 szkl. soku pomidorowego
- 4 łyżki startego sera żółtego
- pomidory suszone i natka- do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokrojoną w kostkę i ryż usmażyć na oliwie stale mieszając aż zbrązowieją. Zalać 2 szkl. wrzątku, doprawić przyprawami i sosem sojowym i gotować 5 min.
- 2 W razie potrzeby dolać wody, dołożyć marchew, seler i pietruszkę pokrojone w 3 cm, paseczki, gotować 5 min.
- 3 Wlać sok pomidorowy, dołożyć cukinię pokrojoną w paski i gotować aż do wchłonięcia płynu. Danie posypać tartym serem i udekorować, smacznego

## Twoje notatki do przepisu: