

Ryż z warzywami i soją

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4357**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ryż w torebkach, 3 torebki
- mieszanka warzyw mrożonych (ja miałam azjatycką), opakowanie (450g)
- kotlety sojowe, opakowanie
- wino białe półwytrawne, pół szklanki
- curry, 2 łyżki
- sos sojowy, pieprz, do smaku
- kostka rosołowa drobiowa, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować w posolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki curry, gorący przełożyć do małych miseczek i docisnąć szczelnie łyżką. Kotlety sojowe ugotować ok 5 minut w wodzie z dodatkiem kostki rosołowej, następnie odcedzić i pokroić każdy na 4 części. Na patelni rozpuścić 2 łyżki margaryny i wsypać warzywa chwilę dusić żeby troszkę zmiękły (mają być chrupiące), następnie dodać kotlety sojowe, wino i resztę przypraw (doprawić według gustu) wszystko razem krótko zagotować i odstawić na parę minut pod przykryciem żeby warzywa przeszły aromatem wina. Porcję ryżu ułożyć na talerzu a w koło warzywa. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: