

Parowany ryż jaśminowy z warzywami i orzechami nerkowca





 2 porcje  15 minut

Składniki

- 1 szklanka ryżu jaśminowego
- 1 marchewka, pokrojona w kostkę
- 1 papryka czerwona, pokrojona w kostkę
- 1 szklanka groszku cukrowego
- 2 łyżki orzechów nerkowca, prażonych
- Sól do smaku

Przygotowanie

-  Ugotuj ryż jaśminowy na parze według instrukcji na opakowaniu (zwykle około 15-20 minut). W tym samym czasie na górnym poziomie garnka umieść warzywa.
-  Po ugotowaniu ryżu i warzyw wymieszaj je razem w misce, dodając prażone orzechy nerkowca. Dopraw solą i podawaj na ciepło.