

Ryż aromatyzowany

3 porcje 25 minut

Składniki

- 175 g ryżu
- 400 ml wody
- 20 g oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- sól

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Dodaj 400 ml wody, 20 g oliwy z oliwek, 2 ząbki czosnku, 1 liść laurowy i odrobinę soli.
3. Podgrzej.
4. Dodaj 175 g ryżu przez otwór w pokrywie, włóż miarkę do pokrywy kielicha i pozostaw do ugotowania.
5. Gotuj ryż.

6 Po upływie czasu sprawdzić, czy ryż osiągnął pożądaną konsystencję.

7 Gotowe do podania! Smacznego!