



Ryż z krewetkami, łososiem oraz warzywami

🍴 2 porcje ⌚ 30 minut

Składniki

- 1 - 2 ząbki czosnku, obrane
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 50 g czerwonej papryki, pokrojonej w kostkę
- 50 g zielonej papryki, pokrojonej w kostkę
- 50 g oliwy z oliwek
- 8 krewetek, obranych
- 200 g ryżu, namoczonego w wodzie przez 20 minut
- 1 kostka rosołowa
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 650 ml wody
- 100 g cukinii, pokrojonej w kostkę
- 100 g pieczarek, pokrojonych w ćwiartki
- 150 g łososia, pozbawionego ości i skóry, pokrojonej w 2 cm kostkę

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
- 2 Umieść 1 - 2 ząbki czosnku, 100 g cebuli, 50 g czerwonej i zielonej papryki oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Posiekaj.
- 4 Smaż saute.
- 5 Dodaj 8 krewetek, ryż, kostkę rosołową, 1 łyżeczkę papryki, 1 łyżeczkę soli oraz 650 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.



Umieść 100 g cukini, 100 g pieczarek oraz łososia w zestawie do gotowania na parze. Umieść zestaw do gotowania na parze na kielichu.



Gotuj na parze.



Zdejmij zestaw do gotowania na parze, a warzywa i łososia umieść w misce. Dodaj ugotowany ryż i podawaj. Smacznego!