

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Zeleninové kuličky 200g

50 g strouhaných rajčat

200 g cibule

250 g předvařeného rýže

1 lžice olivového oleje

2 polévkové lžice kari koření

Sůl

KULINÁŘSKÉ TIPY

Dodejte svěžít a křupavý dotek!

Podávejte s nasekanou petrželkou a drcenými kešu oříšky pro svěžít a křupavý nádech.



Nemáte čas vařit, ale přesto si chcete vychutnat skvělý oběd či večeři? Vyzkoušejte toto rýžové kari s vegetariánskými Garden Gourmet Zeleninovými kuličkami. Je to ten nejjednodušší a nejrychlejší recept, na který potřebujete pouze 5 ingrediencí!

PŘÍPRAVA

1. Připravte si cibuli

Cibuli oloupejte a nakrájejte. Restujte ji na pánvi se lžící olivového oleje a špetkou soli po dobu 10 minut

2. Připravte zeleninové kuličky

K cibuli přidejte Garden Gourmet Zeleninové kuličky a opékejte ze všech stran asi 4 minuty.

3. Vše dochutěte

Podle chuti přidejte kari, lehce promíchejte a přidejte rajčata s trochou vody. Za občasného promíchání nechte 2 minuty vařit, aby se všechny chutě krásně spojily.

4. Přidejte rýži a podávejte!

Nakonec přidejte předvařenou rýži, promíchejte a nechte další 2 minuty vařit. A máte hotovo! Pro dokonalé doladění tohoto pokrmu vyzkoušejte náš TIP!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ