



# Карри из нута с рисом

Визуальный рецепт  
от DAREBEE

© [darebee.net](http://darebee.net)

1 банка ~ 240 г вареного нута

½ чашки ~ 100 г риса

1 луковица

1 помидор

1 чашка ~ 200 мл молока

½ ст.л. патоки

1 ст.л. карри

2 ПОРЦИИ

ВАРИАНТЫ: добавьте свежую петрушку.

## ИНСТРУКЦИЯ



1. Хорошо промойте рис. Поместите его в кастрюлю. Залейте двойным (от объема риса) количеством воды и перемешайте. Доведите воду до кипения, затем уменьшите огонь до минимума. Накройте крышкой и установите таймер: 20 минут для белого риса; 35 минут для коричневого риса.

2. Мелко нарежьте лук и помидор. Положите в кастрюлю и добавьте ½ стакана воды. Доведите до кипения и уменьшите огонь до среднего. Тушите, пока вся вода не испарится.

3. Осушите нут. Смешайте молоко, патоку и порошок карри в миске. Добавьте эту смесь и нут к помидорам и луку. Приправьте по вкусу. Перемешайте и готовьте на среднем огне еще 3-4 минуты.

4. Переложите рис на тарелку.

5. Добавьте карри из нута и украсьте свежей петрушкой.