



Рис с нутом & лимоном

Визуальный рецепт от DAREBEE

@ darebee.net

1 банка ~ 240 г вареного нута

½ чашки ~ 100 г риса

1 лимон

2 ст.л тахини

ВАРИАНТЫ: добавьте свежую петрушку и кунжутные семечки.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ



1. Хорошо промойте рис.

2. Переложите рис в кастрюлю. Залейте двойным количеством воды, приправьте по вкусу и перемешайте. Доведите воду до кипения, затем уменьшите огонь до минимума. Накройте крышкой и тушите до полного впитывания воды. Для белого риса потребуется ~ 20 минут; 35 минут для коричневого риса.

3. Выложите на тарелку нут и рис, приправьте по вкусу и перемешайте.

4. Выжмите сок лимона в чашку. Добавьте тахини и хорошо перемешайте до получения однородной кремообразной массы. Выложите на нут с рисом, затем украсьте свежей петрушкой, ломтиками лимона и семенами кунжута.