



Рис со свеклой

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

2 ШРУППИ

1 чашка ~ 200 г риса

2 вареных свеклы

1 чашка ~ 200 мл цельного йогурта

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук и семена кунжута.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Очень хорошо промойте рис.

2. Переложите его в кастрюлю. Залейте двойным количеством воды, приправьте по вкусу и перемешайте. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до слабого. Накройте крышкой и варите до полного впитывания воды. Это займет ~ 20 минут для белого риса; 35 минут для коричневого риса.

3. Выложите рис на тарелку.

4. Разрежьте вареную свеклу на четыре части, как показано на рисунке, и положите в середину риса. Приправьте по вкусу.

5. Сверху полейте йогуртом.

6. Украсьте зеленым луком и кунжутом.

1



2



3



4



5



6

