



Рис с кукурузой и горошком

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

1 чашка – 200 г риса
1 чашка – 160 г замороженного горошка
½ чашки – 80 г замороженной кукурузы

ВАРИАНТЫ: добавьте петрушку и кайенский перец.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Хорошо промойте рис.
2. Переложите рис в кастрюлю. Залейте двойным количеством воды, приправьте по вкусу и один раз 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. Смешайте в кастрюле горох и кукурузу, их можно взять прямо из морозилки. Добавьте ½ стакана воды и доведите до кипения. Снимите с огня, слейте воду.
4. Выложите рис в тарелку.
5. Добавьте кукурузу и горох. Приправьте по вкусу.
6. Украсьте свежей петрушкой и посыпьте кайенским перцем.

