



Рис со шпинатом

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

1 чашка ~ 200 г риса

1 чашка ~ 160 г замороженного шпината

ВАРИАНТЫ: добавьте лимон, вяленые томаты и семена кунжута.

2 ПОРЦИИ

1



2



3



4



5



ИНСТРУКЦИЯ

1. Очень хорошо промойте рис.
2. Поместите рис и замороженный шпинат в кастрюлю для варки. Залейте двойным количеством воды, приправьте по вкусу и один раз перемешайте.
3. Доведите воду 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.
4. Переложите на тарелку.
5. Добавьте нарезанные вяленые помидоры и сбрызните лимонным соком. Украсьте ломтиками лимона и посыпьте кунжутом.