

Рис & сладкий перец

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net



1 чашка – 200 г риса
3 болгарских перца
2 ст.л. муки
2 ст.л. рисового уксуса
½ чашки – 120 г кленового сиропа
1 чашка – 200 мл воды

2 ПОРЦИИ

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук и семена кунжута.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Хорошо промойте рис.
2. Поместите рис в кастрюлю. Залейте двойным количеством воды, приправьте по вкусу и перемешайте. Доведите воду до кипения, затем убавьте огонь до слабого. Накройте крышкой и варите до полного впитывания воды. Белый рис варится ~ 18-20 минут, коричневый ~ 35 минут.
3. Очистите и нарежьте болгарский перец на кусочки и поместите в большую сковороду.
4. В миску для смешивания добавить уксус, кленовый сироп, муку и воду. Перемешайте и добавьте к перцу. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до среднего и варите 10 минут, периодически помешивая, пока соус не загустеет, а вода не уменьшится на треть от первоначального количества.
5. Добавьте в сковороду рис, готовьте, помешивая, еще 2 мин. Приправьте по вкусу.
6. Переложите на тарелку. Украсьте зеленым луком и кунжутом.

