

## SLOŽENÍ

4 PORCE

25 MIN

SNADNÝ

2 balení Garden Gourmet Veggie kuličky

1 cibule (nakrájená na kostičky)

200 g celozrnné rýže

100 g vařených černých fazolí

150 g kukuřice

1 plechovka krájených rajčat

½ červené chilli papričky

1 lžička mletého kmínu

1 lžička drcených semínek koriandru

4 větvičky čerstvého koriandru

2 lžice rostlinného oleje

Vyzkoušejte tento vegetariánský recept z našich Garden Gourmet Veggie kuliček doplněných rajčatovou omáčkou, kukuřicí a fazolemi s rýží!

## PŘÍPRAVA

**1. OSMAŽTE CIBULKU A RÝŽI A DEJTE VAŘIT**

Na pánvi rozpálíme olej. Polovinu cibule a rýži osmahneme do sklovita, přilijeme vývar a vaříme asi 15 minut.

**2. DO VAŘÍCÍ SE RÝŽE PŘIDEJTE FAZOLE**

Na posledních 5 minut přidáme fazole.

**3. PŘIPRAVTE SI VEGGIE KULIČKY**

Vegetariánské kuličky Garden Gourmet si připravíme podle pokynů na obalu.

**4. OSMAŽTE PŮLKU CIBULE, PAPRIKU A CHILLI**

Směs rýže, fazolí a cibule vyjmeme z pánve. Druhou polovinu cibule dáme na 2 minuty osmažit spolu s paprikami a chilli. Přidáme koření a vaříme půl minuty.

**5. PŘIDEJTE RAJČATA**

Do pánve přidáme krájená rajčata a vaříme 15 minut.

**6. PŘIDEJTE VEGGIE KULIČKY A KUKUŘICI**

Na posledních 5 minut přidejte připravené Garden Gourmet kuličky a kukuřici.

**7. PŘELIJTE PŘIPRAVENOU RÝŽI RAJČATOVOU OMÁČKOU A OZDOBTE KORIANDREM**

Takto připravenou rýži s kuličkami a chilli omáčkou podáváme ozdobené koriandrem.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**