

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