Basmati stir fry

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- ryż basmati ugotowany - 1 szklanka
- boczek wędzony - 100 g
- margaryna omega3 bio Vitaquell - 1 łyżka
- cebulka - 1 szt.
- marchew - 1 szt.
- pieczarki brunatne - 200 g
- natka pietruszki - trochę
- sól o niskiej zawartości sodu - do smaku
- przyprawa Ras el hanout - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzewamy margarynę i podsmażamy na niej posiekana cebule i boczek.
Marchew kroimy w zapałkę, dodajemy na patelnie i podsmażamy.
Pieczarki myjemy, kroimy w plastry, dodajemy, podsmażamy.

KROK 2: Dodajemy ryż, przyprawy,
podsmażamy szybko.
Doprawiamy do smaku.