Czerwony ryż smażony z zielonym groszkiem

wegeweda

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- Czerwony ryż - 1,5 szklanka
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 3 ząbek
- Zielony groszek - 1 szklanka
- Oliwa - 1/3 szklanka
- Curry - 2 łyżeczka
- Wędzona papryka - 1 łyżeczka
- Sos sojowy - 3 łyżka
- Syrop z agawy - 1 łyżka
- Natka pietruszki - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotuj w osolonej wodzie. Na patelnię wlej oliwę. Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na oliwie.

KROK 2: Dodaj przyprawy i dorzuć ugotowany ryż. Podsmażaj przez kilka minut, co chwila mieszając. W międzyczasie dodaj sos sojowy i syrop z agawy. Uważaj, żeby ryż się nie przypalił. Jeśli jest potrzeba możesz dolać jeszcze odrobinę oliwy.

KROK 3: Na koniec dodaj zielony groszek oraz posiekaną natkę pietruszki. Wymieszaj. Podawaj gorące jako dodatek do obiadu lub samodzielne danie.