Czerwony ryż z pieczonymi boczniakami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ryż czerwony - 4 łyżka
- boczniaki - 100 g
- marchew - 1 szt.
- sezam niełuskany - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- syrop z jakonu - 1/2 łyżeczka
- kolendra - trochę trochę
- sól czarna - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Niebanalne danie na mały głód :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczniaki umyć, osuszyć ręcznikiem (jeżeli są duże to pokroić na mniejsze kawałki), marchew obrać i pokroić w talarki. Tak przygotowane warzywa ułożyć na blaszce (wyłożonej papierem do pieczenia), skropić oliwą z oliwek i piec około 20 minut w 180 stopniach.

KROK 2: Ryż ugotować i odcedzić, ugotowany ryż wymieszać z upieczonymi warzywami.

KROK 3: Całość posypać sezamem, polać sosem z wymieszanego soku z cytryny z syropem z jakonu oraz przyprawami i ozdobić listkami kolendry.