Paprykarz warzywny

Aneta Sobieraj

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż biały długoziarnisty bio - 250 g
- marchewka - 3 szt.
- cebula (średnia) - 3 szt.
- pietruszka - 2 szt.
- seler - 1 kawałek
- pomidor - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy bio - 2 łyżka
- papryka ostra - 2 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie warzywa dokładnie myjemy i obieramy.
Marchewki ścieramy na tarce o dużych oczkach.
Natomiast pietruszki i seler ścieramy na tarce o drobnych oczkach.
Cebulę kroimy w drobną kostkę, pomidory obieramy i kroimy na kawałki.

Ryż gotujemy wg. zaleceń na opakowaniu.

Warzywa, ugotowany ryż i przyprawy mieszamy ze sobą. Delikatnie na najniższych obrotach rozdrabniamy paprykarz blenderem. Najlepiej aby pozostały drobne kawałki składników :)

Tak przygotowany paprykarz przechowujemy w lodówce, polecam podawać na kruchym pieczywie !

SMACZNEGO !