Ryż po marokańsku z warzywami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

Sos: sok z cytryny - 2 łyżka
miód - 2 łyżeczka
oliwa - 50 ml
ryż naturalny - 1 szklanka
kolorowe papryki po 1/2 sztuki -
suszone pomidory lub koktajlowe - 6 szt.
seler naciowy 2 łodygi -
oliwki czarne i zielone - kilka
kiszona cytryna (opcjonalnie) - 1/2 szt.
czerwona cebula - 1 szt.
mięta i kolendra - 1/2 pęk
przyprawa Sahara do ryżu - 2 łyżka
cukinia - 1/2 szt.
sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Ryż można spożywać jako danie wegańskie lub wegetariańskie z jajkiem w koszulce. Super do kurczaka i dorsza.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj sos z soku z cytryny, startej skórki, miodu i łyżką oliwy. Odstaw.

KROK 2: Ryż ugotuj na sypko według czasu na opakowaniu.

KROK 3: Cukinię, papryki i cebulę pokrój w kosteczkę. Seler w plasterki. Wrzuć na rozgrzany olej najpierw cebulę, potem paprykę, na końcu cukinię. Dodaj przecięte na pół pomidorki lub pocięte suszone pomidory (użyłam suszone) i posiekaną kiszoną cytrynę (warto ją zrobić samemu w domu). Na koniec dodaj przyprawę Sahara. Dodaj ryż i wymieszaj razem. Dodaj wcześniej przygotowany sos. Posyp posiekaną miętą i kolendrą.