

# Brązowy ryż z ciecierzycą



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **573** Ocena: **16241**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 woreczek brązowego ryżu
- 400g soczewicy z puszki
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3-4 łodygi selera naciowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 3 łyżki posiekanej kolendry
- sól morską
- świeżo mielony pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy w osolonej wodzie, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Cebulę i czosnek drobno siekamy i podsmażamy na oliwie. Dodajemy pokrojonego w kostkę selera i smażyjemy razem na małym ogniu przez około 10 minut, aż warzywa zmiękną. Doprawiamy kuminem i sokiem z cytryny. Dorzucamy ciecierzycę i ugotowany ryż. Całość doprawiamy solą i pieprzem, posypujemy kolendrą. Mieszamy chwilę, aż ciecierzycę się zagrzeje. Od razu podajemy. Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu:

