

Fasolka szparagowa z mieszanką chińską



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2383** Ocena: **52916**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g fasolki szparagowej
- 2 łyżki oleju
- 50 g ryżu arborio
- 200 ml bulionu warzywnego
- 200 g mrożonej mieszanki chińskiej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 g prażonych alg nori
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1

Fasolkę oczyścimy, kroimy na mniejsze kawałki. Lekko podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu, dodajemy ryż i zalewamy bulionem (ok. 200 ml). Dodajemy mieszankę chińską, koncentrat i smażymy, cały czas mieszając. Ryż ma być al dente. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Przed podaniem posypujemy prażonymi algami nori.



Twoje notatki do przepisu: