

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

50 gr reszelt paradicsom

100 gramm hagyma

250 gramm előfőzött rizs

1 evőkanál olívaolaj

Curry fűszerek (ízlés szerint)

Só

CULINARY TIP

Vigyen friss és ropogós hatást

Tálaljuk apróra vágott petrezselyemmel és kesudióval, hogy friss, ropogós hatást kapjunk.



Nincs időd főzni, de mégis szeretnél egy igazán finom ételt készíteni? Próbáld ki ezt a rizses curryt a vegetáriánus Garden Gourmet Zöldséggolyókkal! Ehhez az egyszerű, mégis finom fogáshoz mindössze 7 hozzávalóra van szükséged.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. ELŐKÉSZÍTJÜK A HAGYMÁT

Hámozzuk meg és vágjuk fel a hagymát, majd pároljuk egy evőkanál olívaolajon és egy csipet sóval 10 percig.

2. SÜSSÜK MEG A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT

Adjuk hozzá a Garden Gourmet Zöldséggolyókat, és süssük 4 percig időnként megforgatva.

3. FŰSZEREZZÜK AZ ÉTELT

Adjunk hozzá curryt ízlés szerint, keverjük össze, keverjük bele a paradicsomot és a vizet. Hagyjuk főni 2 percig, időnként keverjük meg.

4. MAJD NEM KÉSZ...

Adjuk hozzá a rizst, keverjük meg, és hagyjuk főni még 2 percig. Jó étvágyat!

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!**