

«Весенний букет»



Приготовила Степанян Ева



СТАКАН РИСА ПРОМЫВАЕМ И ЗАЛИВАЕМ ВОДОЙ





ВАРИМ ДО ГОТОВНОСТИ, СОЛЬ ПО ВКУСУ
ДОБАВЛЯЕМ, ЗАТЕМ БЕРЕМ ОВОЩИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЛИ СВЕЖИЕ, КАКИЕ ЕСТЬ





Тушим на медленном огне добавим немного жидкости для испарения, затем добавляем столовую ложку оливкового или подсолнечного масла, слегка поджариваем без корки, соль перец по вкусу, вместо соли и перца можно заменить соевым соусом, намного вкуснее и полезнее, готовим 10-15 минут на сильном огне, доведя до ГОТОВНОСТИ





рис и овощи можно смешать вместе или выложить на блюдо по отдельности, желательно все таки использовать какой-нибудь соус, чтобы рис не казался суховатым, в нашем случае на готовое блюдо поливаем столовую ложку соевого соуса





Приятного аппетита

