РИСОВОЕ СОТЕ

Я так люблю когда вы, дорогие подписчики, "заказываете" рецепты!
Меня сразу охватывает вдохновение и желание готовить!
В этот раз я получила запрос на пополнение вегетарианского раздела!

Понадобится:

рис "жасмин" - 300 граммов
кокосовое молоко - 200 миллилитров
фенхель - 1 клубень
цуккини - 1 штука
сладкий перец - 1 штука
орехи кешью - 100 граммов
чеснок - 2 зубчика
молотый имбирь - 1 столовая ложка
оливковое масло - 5 столовых ложек
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Овощи помой, обсуши и нарежь длинными полосочками. Лук нарежь полукольцами. В сковороде на оливковом масле обжарь лук до золотистого цвета. Добавь к нему овощи и готовь помешивая 5-10 минут. Посоли, поперчи добавь чеснок и готовь еще 2-3 минуты. Переложи в другую посуду.

На сковороде в которой жарились овощи, добавив немного масла обжарь рис пока он не подрумянится (3-4 минуты). Посоли, поперчи, посыпь молотым имбирем и перемешай. Влей горячую воде (примерно 500 миллилитров) и доведи рис до готовности (по необходимости добавляя воду). Это займет примерно 15 минут.

Когда рис будет практически готов, влей в него кокосовое молоко, переложи овощи, измельченные орешки кешью и

аккуратно перемешай.
Подавай горячим, как гарнир или как основное блюдо!