

Ryż z czarną fasolą



Składniki

cebula pokrojona w
kostkę
ząbków czosnku
225 ml - wywaru z
kurczaka
2 łyżka - oleju
175 g - ryżu
długozarnistego
225 ml - wody
150 g - fasoli z
puszki/czarna
kidney/pinto
1/2 łyżeczka - kminku
mielonego
sól
pieprz

Opis wykonania

Ryż z czarną fasolą, masą cebulową i czosnkiem.

Cebulę, czosnek i wywar zmiksować w blenderze na puree.

W rondlu podsmażyć ryż, a kiedy się zrumieni dodać masę
cebulową, resztę wody oraz kminek, sól i pieprz.

Gotować ryż do miękkości.