

## Ryż z czarną fasolą



## Składniki

cebula pokrojona w  
kostkę  
ząbków czosnku  
225 ml - wywaru z  
kurczaka  
2 łyżka - oleju  
175 g - ryżu  
długoziarnistego  
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.