



Ryż z kalmarami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie jednogarnkowe, samo w sobie jest pełnym posiłkiem obiadowym. Proste i szybkie w przygotowywaniu. Nawet osoba o najmniejszych umiejętnościach kulinarnych poradzi sobie z nim doskonale.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na gorącej oliwie na złoty kolor. Dodajemy ryż i gotujemy przez 10-15 minut, podlewając wodą za każdym razem, gdy się wchłonie.

Krok 2

Dodajemy kalmary. Gotujemy na wolnym ogniu 10 minut, doprawiamy solą i pieprzem. Dekorujemy posiekaną natką pietruszki.

Składniki

600 g kalmarów

1 duża czerwona cebula

1 natka pietruszki

2 szklanki ryżu

1 szklanka wody

6 łyżek oliwy