



ryz z fasolka i papryką w serowej otoczce

Autor: mileneczka5

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

1. Ryż ugotować w bulionie, odstawić do przestudzenia. Cebule drobno posiekać, zeszklić na oleju. Fasolkę opłukać, odciąć końce, obgotować w lekko osolonej wodzie. Paprykę opłukać, pokroić w paski, zeszklić na oleju. 2. Do papryki dodać cebule i fasolkę oraz ryż, podlać niewielką ilością oleju sezamowego, przyprawić ziołami, na koniec dodać ser starty na tarce. Wymieszać. Danie wyłożyć na talerze, można dodatkowo wierzch posypać żółtym serem, smacznego:)

1 szklanka ryżu białego na sypko,
bulion w którym będziemy gotować ryż,
2 garście zielonej fasolki szparagowej,
1 papryka zielona,
1 mała cebula,
curry,
czarnuszka,
suszona natka,
olej sezamowy,
sól,
10 dag sera żółtego