

Congris

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrnky Rýže

1 konzerva červené fazole v červeném nálevu

sůl

pepř

drcený kmín

olej

cibule

česnek

Postup

Do papiňáku nalejeme olej a osmahneme do zlatova cibulku. Přidáme česnek a na to dáme suchou rýži - asi 2 hrnky. Smažíme dohromady asi 5 minut. Zalejeme vodou - přibližně 2 hrnky a půl. Vlijeme konzervu s fazolema. přidáme sůl, pepř, drcený kmín. Ochutnáme jestli je pokrm slaný. Zavřeme papiňák a při syčení necháme 5 minut. Pak plotýnku vypneme a necháme dosyčet.