

אורז אדום עירקי מעולה של אתוש



רכיבים

- גדול בצל קצוץ לקוביות
- שיני שום פרוסות
- עגבנייה חתוכות לקוביות
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כפות רסק עגבניות
- כוסות אורז ארוך
- כוסות מים
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מטגנים בסיר עם מעט שמן את הבצל עד לשקיפות.
2. מוסיפים את השום ומטגנים מעט.
3. מוסיפים את העגבניות ואת המים (על כל כוס אורז שמים כוס וחצי מים רותחים).
4. מוסיפים את התבלינים ומערבבים, מביאים לרתיחה.
5. מוסיפים פנימה את האורז ובוחשים מידי פעם, שלא יידבק.
6. מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים כ-20 דקות.

25 דקות

6 servings 6