

אורז פסטו



רכיבים

- כוסות אורז ארוך
- כוסות מים רותחים
- בצל ירוק קצוצים דק
- כף מיץ לימון
- כפות שמן זית
- כפות רוטב פסטו

הכנה

1. בוחשים את האורז ב-3 כפות פסטו, מוסיפים את המים וכפית מלח.
2. מרתיחים, מכסים ומבשלים על אש קטנה 20 דק'.
3. מעבירים את האורז לקערה, יוצקים עליו את מיץ הלימון, שמן הזית ו-3 כפות פסטו. מערבבים היטב ומפזרים מלמעלה את הבצל הירוק הקצוץ.

30 דקות

4 servings 4