

אורז צבעוני



רכיבים

- כפות שמן קנולה
- כוסות אורז ארוך אני משתמשת באורז ספידי או חיש אורז
- גזר
- ענף כוסברה
- ענף פטרוזיליה
- ענף שמיר
- עלים נענע
- כפיות מלח

הכנה

1. מחממים את השמן ומכניסים את 3 הגזרים מגורדים דק. מערבבים כל הזמן.
2. קוצצים את כל הירוקים, מוסיפים לסיר וממשיכים לערבב. בשלב זה ייתכן ותהיה דרישה לעוד מעט שמן.
3. מוסיפים את האורז וממשיכים לערבב עד שכולו "רטוב" משמן.
4. מוסיפים 5 כוסות מים רותחים ומלח, מערבבים. מכסים ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים את האש ומבשלים כ-20-15 דקות, או עד להתאיידות מוחלטת. מכבים את האש ומניחים לכמה דקות מנוחה. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4