

09

 **GOTUJ**   
W DRODZE



## SKŁADNIKI



1 OSOBA

- 100g ryżu "bomba"
- 30g odsolonego i rozdrobnionego dorsza
- 3-4 zielone płaskie fasole
- 1 garść groszku
- 1 karczoch
- 1/2 marchwi
- 3 obrane krewetki
- 1 niewielki kawałek cukinii
- 1 niewielki kawałek brokuła
- Oliwa z oliwek
- Sól
- Sos salmorreta (przepis podano w przygotowaniu ryżu z wieprzowiną i karczochami)
- Około 300 ml bulionu warzywnego lub opcjonalnie wody.
- Barwnik spożywczy
- Trochę posiekanej natki pietruszki

1

### Podsmażenie:

Kroimy warzywa na niezbyt duże kawałki. Zaczynamy od podsmażenia na odrobinie oliwy z oliwek marchewki i karczocha. Następnie dodajemy zieloną fasolę, cukinię i brokuł. Podsmażamy przez 10-15 minut. Teraz dodajemy dorsza i sos salmorreta, chwilę smażymy i dodajemy bulion i/lub wodę.

2

### Doprowadzamy do wrzenia:

Gdy zacznie wrzeć, zmniejszamy ogień i gotujemy przez około 10 minut.

3

### Wsypujemy ryż:

Teraz wsypujemy ryż i gotujemy około 16 minut. Dodajemy odrobinę barwnika i posiekaną natkę pietruszki, doprawiamy solą. Po 16 minutach gasimy ogień, dodajemy krewetki i pozostawiamy pod przykryciem na 5 minut. Nasz ryż jest już gotowy.

Większej liczby osób, po prostu pomnóż  
ilości przez liczbę osób.