

Kolorowy ryż

Kolorowy ryż z warzywami – prosty przepis na pełen smaku posiłek

Kolorowy ryż z chrupiącymi kawałkami warzyw to **prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia**. Soczyste kostki papryki i cukinii nadają potrawie nie tylko wspaniałego smaku, ale również pięknego wyglądu. Ryż ugotowany z dodatkiem kostki rosołowej Knorr zyskuje głęboki aromat, a szczypta kurkumy dopełnia całości, nadając danie złocisty odcień i delikatną pikantność.

Dla kogo?

Kolorowy ryż to doskonała propozycja dla *zabieganych osób*, które cenią sobie proste, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się również jako lekki obiad dla całej rodziny lub jako pomysł na wykorzystanie sezonowych warzyw. To także świetna opcja dla wegetarian szukających sycącego dania.

Na jaką okazję?

Ten wszechstronny przysmak sprawdzi się zarówno jako **samodzielne danie** na lunch czy kolację, jak i jako oryginalny dodatek do potraw mięsnych. Możesz przygotować go dzień wcześniej, szczelnie zapakować i zabrać ze sobą do pracy lub na uczelnię – smakuje wyśmienicie nawet po odgrzaniu w mikrofalówce!

Czy wiesz, że?

Kurkuma dodana do ryżu nie tylko nadaje mu piękny, złocisty kolor, ale ma również właściwości przeciwzapalne i antyoksydacyjne. Dzięki kostce rosołowej Knorr ryż zyskuje głęboki smak bez konieczności przygotowywania osobnego

bulionu.

Dla urozmaicenia

Choć podstawowa wersja z papryką i cukinią jest wyjątkowo smaczna, możesz eksperymentować dodając inne warzywa według upodobań – groszek, kukurydzę czy drobno pokrojoną marchewkę. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę świeżo zmielonego pieprzu lub płatki chili.