

# Szybki ryż z patelni

## Szybki ryż z patelni – orientalna uczta w kilka minut

Szukasz pomysłu na szybki i sycący posiłek? Nasz **szybki ryż z patelni** to idealne rozwiązanie! To proste danie łączy w sobie delikatność ryżu z wyrazistym smakiem warzyw, a wszystko to podkreślone orientalnym aromatem curry. Wystarczy ugotować ryż według wskazówek na opakowaniu, podsmażyć warzywa – por pokrojony w półplasterki, pietruszkę w kawałki i paprykę w paski, a następnie połączyć wszystkie składniki na patelni z dodatkiem Fixu Knorr. *Kilka minut smażenia i gotowe!* Danie, które zachwyci każdego miłośnika kuchni wegetariańskiej, a jednocześnie zaspokoi głód po intensywnym dniu.

### Dla kogo?

Ta wegetariańska potrawa to prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia. Kolorowe warzywa – żółta papryka, por i korzeń pietruszki – w połączeniu z puszystym ryżem tworzą kompozycję, która przekona nawet największych sceptyków warzywnych dań. To propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie proste, ale pełne smaku posiłki.

### Na jaką okazję?

Na **szybki ryż z patelni** zawsze znajdzie się czas! To idealne rozwiązanie po powrocie z pracy, uczelni czy treningu. Gdy burczy w brzuchu, a czasu na gotowanie brakuje, to danie przygotuje się niemal samo. W zaledwie kilkanaście minut możesz cieszyć się pełnowartościowym, aromatycznym posiłkiem.

## Czy wiesz, że?

Ryż basmati, który świetnie sprawdzi się w tym przepisie, jest uważany przez wielu szefów kuchni za najszlachetniejszy gatunek ryżu. Jego długie, smukłe ziarna i delikatny aromat doskonale komponują się z orientальnymi przyprawami, dlatego jest idealny do dań inspirowanych kuchnią indyjską, takich jak nasz ryż z patelni.

## Dla urozmaicenia

Nie bój się eksperymentować z warzywami! Do tego dania świetnie pasuje starta na grubych oczkach marchewka, chrupiąca kapusta włoska czy słodki groszek cukrowy. Możesz też dodać odrobinę sosu sojowego lub posiekane orzechy dla dodatkowego smaku i tekstury.