

KASZOTTO Z PIECZARKAMI

## WŁOSKI ORKISZ, SOCZEWICA I BRĄZOWY RYŻ



### Składniki:

- opakowanie Monini RICE&MORE 90sek. Włoski orkisz, soczewica i brązowy ryż
- 3 łyżki oliwy extra vergine Classico Squeezable Monini
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 papryka słodka
- ½ papryczki chili
- 2 korzenie selera naciowego
- 1 łyżeczka kuminu
- 250 g pieczarek portobello
- kilka gałązek pietruszki

### Przygotowanie

Pokrój cebulę w kostkę, czosnek w cienkie plasterki, wrzuc wszystko na rozgrzaną patelnię z oliwą i zeszklij. Pokrój paprykę w kostkę, chili w paseczki, selera naciowego w plasterki, dorzuć do patelni wraz z kuminem i przesmaż chwilę. W międzyczasie pokrój pieczarki w ćwiartki, dodaj je na patelnię i przesmaż na złoto-brązowo. Dodaj ziarna **RICE&MORE** i podsmażaj jeszcze 90 sekund. Dopraw solą i pieprzem. Podawaj ze świeżo posiekaną pietruszką.

**Smacznego!**



THE BEST OIL & MUCH MORE!

więcej na [www.monini.pl](http://www.monini.pl) i na [f/monini.polska](https://www.facebook.com/monini.polska)