



## Ryż z pomidorami i groszkiem

### Składniki

390g krojonych pomidorów Cirio 80g zielonego groszku 240g ryżu Basmati 320g zielonej papryczki 1 łyżeczka pasty imbirowej ¼ łyżeczki suszonej kurkumy 1 łyżeczka suszonej czerwonej papryczki ¼ łyżeczki suszonej kolendry ¼ łyżeczki suszonego garam masala 1 łyżeczka oleju Sól dla smaku

### Przygotowanie

1. Namoczyć ryż basmati przez 20 minut.
2. Drobnio posiekać zieloną papryczkę.
3. Na patelni rozgrzać olej, dodać pastę imbirową, smażyć przez krótką chwilę.
4. Do przygotowanej pasty imbirowej dodać pomidory, chili, kurkumę, garam masala, kolendrę i sól.
5. Dobrze wszystko wymieszać; dusić aż pomidory się zredukują. Następnie dodać zielony groszek, smażyć przez kilka sekund.
6. Do warzyw dodać namoczony ryż i wodę. Gotować na małym ogniu tak długo aż ryż będzie miękki.
7. W razie potrzeby dodać wodę i doprawić solą.

