Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Рис с кабачком и белым вином

22 сентября 2011 10:28 · https://open-cook.ru/recipes/ris-s-kabachkom-i-belym-vinom




Пусть название вас не пугает. Итог превзойдет любые ожидания. Это не только прекрасное дополнение к мясу и рыбе, но и превосходное самостоятельное блюдо.

Приблизительное время приготовления 25-30 минут

***Ингредиенты на 6 порций:***




- 1 луковица
- 2-3 средних моркови
- 1/2 небольшого кабачка
- 1 средний помидор (но он убежал, поэтому в кадре его не видно)
- 1 стакан длиннозерного риса
- 2 стакана воды
- 1/4 стакана белого вина
- растительное масло

**Подготавливаем овощи. Чистим их и мелко режем.**
Готовить данное блюдо лучше всего в казане или кастрюле с толстым дном.Я использую казанок, доставшийся мне по наследству. Ставим его на самый сильный огонь. Когда он разогреется выливаем 2-3 столовых ложки растительного масла и устанавливаем среднее пламя.

Опускаем овощи в разогретое масло и пассеруем до мягкости минут 10:




Через 10 минут добавляем мелко порезанный помидорчик:




Тушим наши овощи еще 5 минут:




Через 5 минут добавляем 2 стакана воды, помешиваем и ждем пока закипит:




Когда содержимое казанка закипит, высыпаем стакан риса, перемешиваем и вливаем вино:




**Варим все это примерно 15 минут на медленном огне**. Рис готов, как только вода выпарится:




Подать готовый гарнир можно просто на тарелке. А можно положить его в маленькую салатницу или чашечку, сверху накрыть тарелкой, прижать рукой и аккуратно перевернуть.
**Получится вот такая вкусная красота:**




***Приятного аппетита!***

---