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

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

# Рис с овощами

7 октября 2011 08:43 · https://open-cook.ru/recipes/ris-s-ovoschami




Прекрасный и сытный гарнир к птичьему мясу. В деревне он идеально подошел к тушеным цесаркам. И на приготовление уйдет всего минут 30.

***На 4 порции:***




- **1 стакан длинозерного риса**
- **3 морковки**
- **3 луковицы**
- **1 помидор**
- **1 сладкий перец**
- **2 стакана воды (кипяченой)**
- **1/4 стакана сухого белого вина**
- **пучок петрушки**

Для этого блюда нам потребуется казан или кастрюля с тяжелым дном и толстыми стенками. Лук нарезаем четвертинками колец и отправляем его в нашу посудину с разогретым маслом. Обжариваем на сильном огне:




Морковку трем на крупной терке и соединяем с луком:




Перец нарезаем тонкой соломкой:




Отправляем его в казан:




Тем временем мелко рубим помидор:




Присоединяем к остальным овощам:




Все перемешиваем и накрываем крышкой:




Насыпаем стакан риса:




Высыпаем его в казан:




Тщательно перемешивая, добавляем стакан воды и держим минуты 3:




Добавляем еще один стакан воды:




И вино:




Все хорошо перемешиваем, накрываем крышкой, делаем средний огонь и оставляем примерно минут на 15, периодически помешивая, пока вода не выпарится, именно тогда рис будет готов:




Мелко рубим петрушку:




Прошло 15 минут, наш рис совершенно готов:




Отправляем петрушку в рис, хорошенько перемешиваем:




Все готово:




***Приятного аппетита!***




## Комментарии: 4

**Елена** # 12:18 25.04.2012

Вкуснятина.Очень часто такое блюдо готовлю. Только вместе с курицей. Мы его в семье называем "типа-плов"

**Анна Нечаева** # 13:26 25.04.2012

Это должно быть очень вкусно! Надо будет попробовать с курицей сделать. Спасибо, Елена.

**Анна** # 20:25 17.01.2020

А без вина можно? Дети будут кушать

> **Анна Нечаева** # 06:30 18.01.2020
>
> Можно и без вина, конечно же. А теперь поясню про алкоголь: во время тепловой обработки в подобных блюдах вино используется для обогащения вкуса, сам алкоголь выпаривается и остается только вкус))