Рис с овощами "Для разнообразия"

Автор: Екатерина
10.08.2011 13:05

На 2-3 порции:

Рис - 1/2 стакана; консервированная красная фасоль - 1/2 банки; лук репчатый - 1 шт; баклажан - 1/2 шт; соль; перец; растительное масло для жарки

Рис отварить до готовности. Баклажан помыть, порезать кубиками, посолить, оставить на 15 минут под прессом (например, миска с водой), образовавшийся сок слить. На сковороде разогреть растительное масло и обжарить лук. К луку добавить баклажан, затем консервированную фасоль. Посолить, поперчить, добавить рис и жарить минут 10.

Phoca PDF