



# ГОТОВИМ РИС С ОВОЩАМИ



Рис



Вода



Сливочное масло



Перец



Лук



Морковь



Соль



**Рис**



**Вода**



**Сливочное масло**



**Перец**



**Лук**



**Морковь**



**Соль**

## Приготовление Риса с овощами



Рис промыть,



Высыпать в кастрюлю, посолить по вкусу, залить обильно водой.



Закипятить, перемешать, чтобы рис не прилип ко дну.



Накрыть крышкой и варить на медленном огне до готовности (примерно 15-20 минут), периодически помешивая.



Морковь и лук помыть, почистить, нарезать кубиками.



Обжарить овощи на сливочном масле в течение 5 минут.



Засыпать рис на овощи, накройте сковородку крышкой и потушить 5–10 минут.



Рис с овощами подавать горячим.  
Приятного аппетита!