

Спанакоризо (Шпинат с рисом)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** тушение
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

- 1кг листьев шпината
- 1 стакан оливкового масла
- 1 стакан воды
- 1 луковица мелко нарезанная
- 1 пучок зеленого лука
- 1 лук-порей нарезанный
- 1 помидор, нарезанный
- 3/4 чашки риса Каролина или Басмати
- 1 пучок укропа
- Сок 1 большого лимона
- соль
- свежемолотый перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ

1. Нарезаем крупно шпинат. Разогреваем оливковое масло, добавляем лук и лук-порей, и обжариваем на среднем огне в течение 3-4 минут до мягкости
2. Добавляем шпинат, мелко нарезанный помидор и рис. Перемешиваем слегка и оставляем немного потомиться. Добавляем 1 стакан воды. Соль и перец по вкусу и готовим на медленном огне минут 20.
3. В конце украшаем мелконарезанным укропом. Заправляем соком лимона. Перемешиваем и подаем на стол!

