

# Рис с овощами по-Мексикански

35 минут 6 порций

## Вам понадобится

- 1 1/3 стакана куриного бульона
- 1 стакан соуса Сальса
- 1 стакан бурого риса
- 1 стакан нарезанного лука
- 3/4 стакана кукурузы
- 1/2 стакана нарезанного кабачка
- 1/2 болгарского перца
- Банка 15 унций несоленой фасоли

По желанию: немного нарезанной кинзы



## Приготовление

1. В среднего размера сковороду добавьте куриный бульон, рис, соус Сальса и лук. Доведите до кипения, уменьшите огонь и готовьте, накрыв крышкой, 20 минут.
2. Добавьте кукурузу, кабачок, болгарский перец и фасоль в хорошо разогретый рис. Накройте крышкой и оставьте на 5 минут.
3. Добавьте кинзу и подавайте.

\*В этом рецепте можно использовать замороженную или консервированную кукурузу

Recipe from EatFresh.org

Этот материал финансировался Программой дополнительного питания Министерства сельского хозяйства США. Это учреждение предоставляет равные возможности.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY  
EXTENSION