



Ingredientai

- 3 Šaukštai Žalių svogūnų laiškų
- 70 g Žalios raudonosios saldžiosios paprikos
- 30 g Alyvuogių aliejus
- 250 g Vėžiagyviai, žalios krevetės (nešaldytos)
- 150 g Žali žalieji žirneliai
- 100 g Geriamasis vanduo iš čiaupo
- 30 g Skysto MAGGI daržovių sultinio
- 250 g Ryžių
- 0.3 g Šafrano

Instrukcija

1. Nuplaukite ir susmulkinkite laiškinius svogūnus. Nuplaukite papriką, išimkite sėklas ir supjaustykite minkštimą kubeliais.
2. Įkaitinkite alyvuogių aliejų keptuvėje. Kepkite krevetes apie 3 minutes ir sudėkite jas į lėkštę. Toje pačioje keptuvėje pakepinkite laiškinius svogūnus ir papriką. Sudėkite žirnelius.
3. Supilkite vandenį ir ištirpinkite daržovių sultinį. Įmaišykite šafraną ir virtus ryžius. Uždenkite ir troškinkite apie 5 minutes.
4. Galiausiai sudėkite krevetes ir nedelsdami patiekite.

🕒 14 Minutės

⊕ 3

Angliavandeniai	33.14 g
Energija	318.03 kcal
Riebalai	10.88 g
Baltymai	21.8 g