



Постни пълнени камби

Съставки

- 4 Чушки, камби
- 150 г ориз
- 100 г праз лук (нарязан)
- 1 морков
- 2 с.л. нарязана целина
- 1 опаковка MAGGI® Trattoria a casa Рецепта за Пене Арабиата 34г
- 500 мл вода
- 20 маслини
- 1 щипка кимион
- 3 зрънца кардамон (по желание)

Указания

1. Първата стъпка от рецептата е нарязването на зеленчуците. Ето как ги подготвих за готвене: В тиган се слага 20 мл олио. Когато се сгорещи се изсипват подготвените зеленчуци. Готвим 2-3 минути и добавяме ориза. Готвим отново няколко минути.
2. Слагаме 200 мл вода и маслини. Добавяме кимион и кардамон. Аз обичам кардамон на ориза, но той не е за всеки вкус. Така, че преценете дали да го сложите.
3. Разтворете MAGGI® Рецепта за Пене Арабиата в 300 мл вода и разбъркайте добре. Изсипете към ориза и върнете на котлона. Гответе още 10 минути. Махнете от котлона и охладете леко ориза.
4. Напълнете камбите. Сложете малко вода и ги изпечете във фурната. Печете на горен и долен реотан 40 минути.
5. Ето ги готовите постни пълнени камби с ориз, маслини и праз. Чудна вкусотия, приятели! Това, че са постни по никакъв начин не в минус на ястието, напротив. Богатството от подправки в ориза прави нашите пълнени камби с пленителен вкус. Цветът на камбите е така пъстър, че определено правят мрачните есенни дни по-приятни. Тази постна рецепта с ориз се нарежда в моя списък с традиционни рецепти за Бъдни вечер. Вижте какви други изпитани рецепти има тук.

70 мин.

4 порции

Въглехидрати	37.43 g
Енергия	1053.85 kcal
Мазнини	100.8 g
Протеин	3.17 g