

Sos z rabarbaru i pomidorów

Składniki:

- 250 g ryżu Basmati
- 400g pomidorów z puszki
- 2 dymki
- 5-6 ząbków czosnku
- 3 łodygi rabarbaru
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- garść bazylii
- 120 g sera pleśniowego
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- sól i świeżo zmielony pieprz do smaku



Przygotowanie:

- Ryż przygotować według wskazówek na opakowaniu.
- Rabarbar obrać i pokroić na około 2 cm kawałki. Dymkę i czosnek poszatковать. Poddusić w garnku na rozgrzanej oliwie. Dodać pomidory z puszki i rabarbar, dusić na małym ogniu około 10 minut. Dodać koncentrat pomidorowy, bazylię, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- Podawać na kulce ryżu z dodatkiem sera pleśniowego, ozdobione listkami bazylii.