Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Открытый ролл с рисом басмати и грибами

Сложность: Приготовить легко

4 порции

15 мин

Продукты Bravolli:

Рис Басмати

Image not found or type unknown

экстрадлинный для плова

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой высыпать рис, варить на среднем огне 10 минут.
- Пока варится рис, нарезать шампиньоны и зеленый лук, обжарить их на сильном огне в масле с солью и перцем в течение 3-5 минут.
- Разрезать нори вдоль на 4 части, выложить на них рис и грибы.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Это базовый рецепт, который можно дополнить вашими любимыми ингредиентами.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown