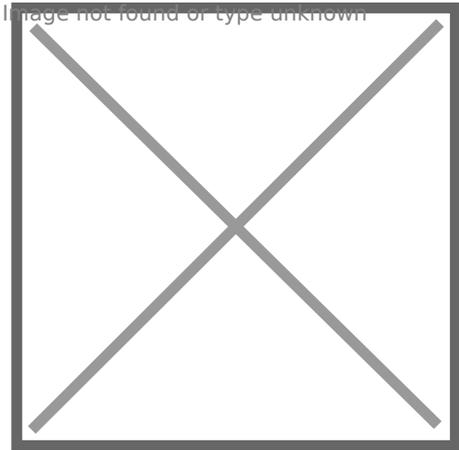


## Жареный рис с овощами в соусе чили-манго

Сложность: Приготовить легко

2 порции

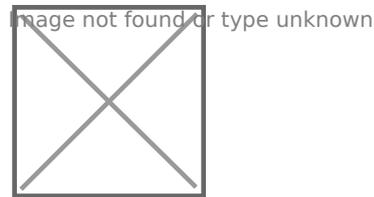
45 мин



### Продукты Bravolli:

### Ингредиенты:

Для омлета: 3 яйца



Смесь 4 риса

### Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать рис, варить под крышкой на слабом огне 30 минут.
- Пока варится рис, нарезать лук и имбирь соломкой, томаты, чеснок и фасоль – произвольно. Обжарить на сильном огне в сковороде с добавлением растительного масла и соуса манго-чили 3-4 минуты.
- Смешать овощи с рисом, обжарить в течение 5 минут.
- Хорошо взбить яйца, приготовить омлет.
- Подавать, выложив овощи с рисом на омлет.

