

## Zeleninové potěšení

Ingredience:

- 3 ks rýže ve varném sáčku (doporučuji rýži Basmati)
- 2 lžíce oleje
- 400 g mražené zeleninové směsi (mrkev, kukuřice, hrášek)
- 1 pórek
- 1 lžička kurkumy
- špetka soli
  
- 1 sáček fazolových mražených lusků
- 2 středně velké brambory
- 1,5 dcl mléka
- 1 lžička cukru
- špetka soli, pepře
- trochu octu
- 1 lžíce nasekaného kopru
  
- 5 plátků cukety
- 5 lžic rajčatové omáčky nebo kečupu
- 7 lžic steril. červeného zelí
- rukola na ozdobu

Zeleninovou směs nerozmrazujeme, jen necháme trochu "povolit". Sáčky s rýží propláchneme a dáme vařit podle návodu na obalu. Dobu vaření ale zkrátíme asi o polovinu, rýže nesmí být měkká. Sáčky s předvařenou rýží pak vyjmeme, necháme okapat a rýži vysypeme do mísy.

Na hluboké pánvi nebo v teflonovém hrnci rozpálíme olej, přidáme rýži a zprudka ji osmahneme. K rýži přisypeme zeleninu, pórek nakrájený na kolečka, kurkumu a zlehka promícháme. Asi 2 minuty necháme zprudka ohřívat, na dně pánve se utvoří kůrčička.

Pak k rýži přilijeme 1 dl teplé vody, promícháme, přikryjeme pokličkou, snížíme stupeň ohřívání na minimum a necháme rýži dusit doměkka. Dusíme asi 20 minut bez míchání.

Plátky cukety opečeme na oleji a přelijeme rajčatovou omáčkou, chvíli společně podusíme.

V mezičase uvaříme fazolové lusky v osolené vodě cca 5 minut. Pak scedíme.

Ve vývaru z lusků uvaříme nakrájené brambory na kostičky doměkka. Vývaru ponecháme podle toho, kolik omáčky budeme potřebovat. Pak do vývaru přidáme mléko a promixujeme ponorným mixérem. Do hotové omáčky vložíme lusky a ještě povaříme. Dochutíme octem, pepřem, solí a trochou cukru.

Každá porce na talíři je vytvořena ze tří lžic omáčky z fazolových lusků s koprem bez mouky, ze tří lžic rýže na zelenině, 1-2 lžic steril. červeného zelí, plátkem cukety s rajčatovým přelivem a vše je dozdobeno rukolou.

