أرز بصلصة الباساتا

المقادير:

- 1 ½ كوب أرز
- ½ كيلو خضار مشكل
- 1 مغلف شوربة خضار
- ½ كوب صلصة الباساتا الإيطالية (صلصة طماطم بنكهة الريحان)
- 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل الحار
- 2 ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم

طريقة التحضير:

- ضعي الشوربة على النار إلى أن تغلي .
- ضعي الأرز مع صلصة الباساتا، واتركيها تغلي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق .
- أضيفي الملح والكمون والفلفل وقطع الخضار واتركي المزيج حتى ينضج.

الف صحة!