



Огремен с ориз и резене

⌚ 60—70 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе ориза, като го измиете с вода през сито. Оставете го за 2 часа да се накисне в подсолена вода, за да се сготви по-бързо.
- 2 Изплакнете ориза и го сварете със зеленчуковия бульон за около 30/40 минути.
- 3 Загрейте предварително фурната на 180°C. Измийте резенето и го нарежете по дължина на равни половинки. Разбъркайте ориза с кокосовото мляко, лененото семе и подправките. Изсипете в тавичка и поставете резенето отгоре.
- 4 Намажете резенето със зехтин и поръсете всичко с малко пармезан.
- 5 Опечете за 20 минути.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Див ориз
500 ml	Зеленчуков бульон
250 ml	Кокосово мляко
2 бр.	Резене
3 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
2 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
50 g	Пармезан (настърган)
10 g	Ленено семе (натрошено)

