



## Орзо с овощами и травами



### Ингредиенты

◦ Смесь для жарки "Средиземноморская" с овощами гриль	1 упаковка (700г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Базилик	несколько веточек
◦ Орегано	1 веточка
◦ Петрушка	2 веточки
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Бульон овощной	500 мл
◦ Масло оливковое	70 мл
◦ Орзо (макаронные изделия)	250 г

### Способ приготовления:



25 мин



4 порции



180 ккал

1. Для приготовления соуса раскалите в сотейнике 1/2 ст. л. масла и обжарьте овощную смесь, при необходимости добавив воду или бульон. <br>
2. В кастрюле раскалите оставшееся масло, добавьте раздавленный чеснок и слегка обжарьте его. Всыпьте орзо и готовьте, помешивая, 1-2 минуты, затем залейте бульоном и варите до готовности. <br>
3. Оборвите листики петрушки, орегано и базилика с веточек. <br>
4. Орзо слейте на дуршлаг, удалите чеснок и смешайте в сотейнике с овощами. Приправьте по вкусу солью и перцем. Декорируйте листиками зелени.



### Совет

Чтобы аромат чеснока был менее интенсивным, добавьте его в блюдо, не очищая. При обжаривании

макаронных изделий будьте аккуратны - подгоревшая паста может испортить вкус вашего блюда.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>