

Ένα πολύ νόστιμο πιάτο, ρύζι τηγανιτό με λαχανικά και λουκάνικο. Ένας μοναδικός συνδυασμός που θα σας αρέσει πολύ. Μερακλίδικο λαχταριστό ρύζι με λουκάνικο!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κούπα ρύζι μπασμάτι ή νυχάκι

1 λουκάνικο χωριάτικο ή μοσχαρίσιο

1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο

1 κολοκυθάκι σε κυβάκια

1 καρότο σε ζαράκια

4-5 μανιτάρια κομμένα σε φέτες ή στα τέσσερα

Μισή κούπα αρακάς

Μια χούφτα φασολάκια κομμένα στη μέση

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Ρύζι τηγανιτό με λαχανικά και λουκάνικο

## Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε να βράσουμε το ρύζι σε αναλογία 1 μέρος ρύζι προς 2 νερό, σε χαμηλή φωτιά. Λίγο πριν να είναι έτοιμο σβήνουμε το μάτι και σκεπάζουμε την κατσαρόλα με πετσέτα, κλείνουμε με το καπάκι και το αφήνουμε στην άκρη να τραβήξει τα υγρά του.

Σε βαθύ τηγάνι σε ελαιόλαδο σωτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο πρώτα το λουκάνικο, το οποίο έχουμε κόψει σε ροδέλες. Στη συνέχεια προσθέτουμε και το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα λαχανικά. Τα σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 5-7 λεπτά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο πριν ρίξουμε το ρύζι, αν το λουκάνικο δεν είναι πολύ λιπαρό και δεν έχει βγάλει τα λιπαρά του.-

Σερβίρουμε αν θέλουμε με λίγο λεμόνι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

# Ρύζι τηγανιτό με λαχανικά και λουκάνικο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε να βράσουμε το ρύζι σε αναλογία 1 μέρος ρύζι προς 2 νερό, σε χαμηλή φωτιά.
- 2 Λίγο πριν να είναι έτοιμο σβήνουμε το μάτι και σκεπάζουμε την κατσαρόλα με πετσέτα, κλείνουμε με το καπάκι και το αφήνουμε στην άκρη να τραβήξει τα υγρά του.
- 3 Σε βαθύ τηγάνι σε ελαιόλαδο σωτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο πρώτα το λουκάνικο, το οποίο έχουμε κόψει σε ροδέλες.
- 4 Στη συνέχεια προσθέτουμε και το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα λαχανικά. Τα σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 5-7 λεπτά.
- 5 Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο.
- 6 Σερβίρουμε αν θέλουμε με λίγο λεμόνι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!