7 Αυγούστου 2014

Σπανακόρυζο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά:

- 1 κιλό σπανάκι
- 1-2 ποτήρια ρύζι (ανάλογα με το πόσο ρύζι θέλετε να έχει το φαγητό σας. Εγώ βάζω 2)
- 4 πράσα
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα
- 1 ματσάκι άνηθο
- Ότι μυρωδικά βρούμε π.χ καυκαλήθρες, μυρώνια κ.α (προαιρετικά)
- 1/2 ποτήρι κρασί
- 1 λεμόνι (το χυμό του)
- Αλάτι-πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Κόβουμε τα πράσα και τα κρεμμυδάκια σε ροδέλες. Πλένουμε καλά το σπανάκι και τα μυρωδικά τα κόβουμε σε κομμάτια και τα αφήνουμε σε τρυπητό να φύγουν τα νερά. Σε κατσαρόλα σοτάρουμε πράσα και κρεμμυδάκια. (Μπορείτε να γλυτώσετε το λάδι και να σοτάρετε σε λίγο νερό). Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε να

αλλάξει χρώμα. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε νερό. Αφήνουμε να βράσει και όταν φτάσει στη μέση του μαγειρέματός του, προσθέτουμε το σπανάκι, τα μυρωδικά, αλάτι-πιπέρι και άνηθο.

Όταν το φαγητό μας ετοιμαστεί προσθέτουμε το λεμόνι και σερβίρουμε!

Πηγή: ipop.gr