

# БЕБИРИЗО С АГНЕШКО И ЗЕЛЕНЧУЦИ

*Вкусна рецепта с агнешко за деца.*

Scelto dalle mamme in Italia dal 1902



## СЪСТАВКИ

20 гр	Бebешка паста Бебиризо /без глуен/
40 гр или половин пюре	Агнешко пюре
40 гр или половин пюре	Пюре моркови, картофи и тиквички
5 гр или 1 ч.л.	Екстра върджин зехтин

## ПРИГОТВЯНЕ

1. Сложете тенджерка с не-подсолена вода да заври. Когато заври, сипете 20 г бeбешка паста Бебиризо и гответе около 6 минути.
2. Докато оризът се готви, разрежете половин бурканче (40 г) **хомогенизирано агнешко** в чаша с 1-2 супени лъжици вода за готвене
3. След това добавете половин бурканче **хомогенизирани моркови, картофи и тиквички** (40 г) и 1 чаена лъжичка (5 г) екстра върджин зехтин. Разбъркайте до гладкост.
4. Веднага след като пастата е сварена, отцедете я и я залейте със соса от агнешко и смесени зеленчуци. Бебиризото с агнешко и зеленчуци е готово за хапване!

**Време за приготвяне**

10-12'

## СЪВЕТИ

- Готово ястие препоръчано от **6 месеца**.
- Бебиризо е **чудесна зърнена храна**, с която да включите пастата в храненето на бебето.
- Можете да пригответе тази рецепта като използвате и други видове червено месо като *хомогенизирано телешко* и правите най-добрите комбинации със сезонни зеленчукови каши.
- Бебиризо е източник на **витамини от групата В** и **калций**, а *хомогенизираното агнешко* е източник на **висококачествен протеин** и не съдържа нитрити и натрати, както и полифосфати, които са забранени със закони в бебешките храни.
- Рецепта **без глутен**, източник на **желязо** и **витамини В**, особено **В12**.
- Алергени: Може да съдържа следи от **Лупин**

