



Ryż meksykański

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 350 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- zielona papryka - 1 sztuka
- kolendra
- kumin
- papryczka jalapeno - 1 sztuka
- długoziarnisty biały ryż - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebule i paprykę posiekaj
2. Czosnek pokrój na pół. Pomidory i jalapeno pokrój w kostkę.
3. Ryż podsmaż na oleju, a następnie wlej rosół Knorr i doprowadź do wrzenia.
4. Wymieszaj cebulę, paprykę, jalapeno i pokrojone w kostkę pomidory.
5. Wrzuć cebulę, sól, pieprz, kumin, kolendrę i czosnek. Gotuj pod przykryciem około 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl