



Ryż po meksykańsku

przepisy.pl



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 sztuka
- mięso wołowe - 20 dekagramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- puszka kukurydzy - 1 sztuka
- puszka czerwonej fasoli - 1 sztuka
- woda - 1 szklanka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- szczypiorek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż włóż do zimnej wody i mocz (powinien tam zostać przez godzinę).
2. Pomidory i cebulę umyj. Cebulę i czosnek obierz ze skórek, a pomidory sparz we wrzątku, a następnie obierz ze skórek.
3. Cebulę, czosnek i pomidory zmiksuj, tak aby powstała jednolita masa, bez grudek.
4. Ryż po godzinie moczenia odcedź i podsmaż na patelni z olejem, Ryż powinien uzyskać złocisty kolor.
5. Do złocistego ryżu dodaj masę powstałą z warzyw.
6. Rozmieszaj Fix Kurczak po meksykańsku Knorr w 300 ml zimnej wody i dodaj do ryżu. Duś, aż ryż wchłonie wodę.
7. W międzyczasie odcedź fasolę i kukurydzę. Pokrój paprykę i mięso, dodaj do ryżu z sosem. Ryż po meksykańsku dopraw do smaku pieprzem, szczypiorkiem. Gotuj przez 15 minut.

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