



Tekst i zdjęcie: **paula999** - Młodszy Kucharz (301)

RYŻ PO MEKSYKAŃSKU

SMACZNEGO

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

☒ dieta

Składniki:

- chilli, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- olej, 2 łyżk.
- parówki, 3 szt.
- cebula, 2 szt.
- fasola czerwona w puszcze, 1 szt.
- kukurydza, 1 szt.
- brązowy ryż, 200 g

Sposób przygotowania:

Ryż gotować 15-20 minut. Pokroić cebulę i parówki w kostkę, następnie wrzucić na rozgrzany olej i poddusić. Dodać ugotowany ryż, kukurydze i czerwoną fasolkę. Doprawić chili do smaku (chili nada potrawie ostrzejszy smak, typowy dla kuchni meksykańskiej). Ugotowany ryż można również wymieszać z warzywami lub podać na sypko, polany sosem.

