

Mexický hrnec

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 2 balení
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Mleté vepřové maso 450 g
- Krájená rajčata 400 g
- Rajský protlak 3 lžíce
- Mleté chilli 1 špetka
- Červené fazole ve slaném nálevu 200 g
- Sekaná petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

1 Rýži uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu. V hrnci na oleji 4-5 minut opékejte cibuli; měla by změkhnout a začít zlátnout. Přidejte mleté maso, pět minut opékejte, míchejte a vařečkou drťte hrudky. Přilijte rajčata, 100 ml vody, rajský protlak, osolte, okořeňte chilli a po pokličkou povařte 25 minut (kdyby omáčka příliš houstla, přilijte trochu vody).

2 Odklopte, vmíchejte rýži, fazole, dosolte a přimíchejte petrželku. Podávejte horké.

