

Mexické rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 3 balíček
- sůl 1 lžička
- kari 1 lžička
- bobkový list 1 ks
- maso mleté 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- fazole červené 1 plechovka
- kukuřice sterilizovaná 1 plechovka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži dáme vařit dle návodu do osolené vody, přidáme lžičku karí koření a bobkový list. Na pánvi osmažíme maso (bez oleje a bez cibule), osolíme, opepříme a přidáme majoránku. Když je maso dostatečně opražené, přidáme směs z plechovky (nejlepší je směs od Bonduelle - červené fazole a kukuřice v chilli omáčce) a necháme ještě 1-2 minuty povařit. Vzniklou směs smícháme s rýží.