

Rizoto po mexicku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- trocha oleje 1 ks
- cibule 4 ks
- česnek 3 stroužek
- cuketa 1 ks
- mrkev 1 ks
- červené fazole 1 plechovka
- rajčata 4 ks
- tuňák v oleji 1 plechovka
- rýže 1 balíček
- dle chuti sůl a koření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 2

Postup:

Na oleji necháme zesklivatět cibuli, přidáme česnek pokrájený na plátky a dále opékáme. Cuketu pokrájíme na kostičky a přidáme ji k cibulce spolu s mrkví pokrájenou na půlkroužky. Dusíme pod pokličkou.

Rajčata nakrájíme a také je přidáme k zeleninové směsi. Pokličku odklopíme a opékáme, dokud se nevypaří voda. Zatím si uvaříme rýži. K zelenině vmícháme tuňáka, fazole a uvařenou rýži. Rizoto dochutíme pepřem a pálivou paprikou.