

Risotto po meksykańsku



SMAKUJMY.PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuki
czosnek ząbki	2 sztuk
olej	2 łyżki
ryż	20 dag
chilli w proszku	1-2 łyżeczki
kurkuma	1 łyżeczka
rosół wołowy	250 ml
dymka pęczek	1 sztuka
oliwki zielone	5 dag
zielona papryka chilli	1 sztuka
mielone mięso wołowe lub wiep	50 dag
natka pęczek	1/2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zeszklić razem na łyżce oleju, mieszając. Dodać ryż, chilli w proszku, kurkumę i smażyć jeszcze 2 min. Wlać rosół i gotować na małym ogniu, aż ryż będzie miękki. Paprykę i dymkę oczyścić, posiekać, a oliwki pociąć w plasterki. Ryż z przyprawami przełożyć do miski i odstawić. Mięso smażyć na reszcie oleju, często mieszając, aż stanie się sypkie, przyprawić. Dodać ryż, pokrojoną paprykę, dymkę, natkę, chili i oliwki. Podgrzewać bez przykrycia 5 min. Posypać natką.