

Meksykański kociółek



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieszanka meksykańska w puszcze

marchew

przyprawy

do smaku

olej roślinny

makaron muszelki

1 szklanka

ryż brązowy

0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente. Ryż ugotować na sypko. Na głęboką patelnię wrzucić mieszankę meksykańską i marchew (lub mrożoną włoszczyznę), dusić do miękkości, dorzucić pomidory i przyprawić (sól czosnkowa, papryczki chilli, pieprz cayenne, odrobina imbiru i gałki muskatołowej, lubczyku, tymianku, majeranku i cząbrku - w zależności od uznania). Dodać makaron i ryż, na małym ogniu poddusić 7 min. Podawać z bagietką.