

Ryż pomidorowy z kukurydzą i serem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka 400g kukurydzy konserwowej	1
łyżki sosu czosnkowego chili	2-3
łyżki koncentratu pomidorowego 30%	3-4
szkl. startego sera Mozarella	1
sól	do smaku:
dkg wędzonego boczku albo kiełbasy	10
ryż długoziarnisty	1 szkl. (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydzę osączyć z zalewy. Cebulę obrać, posiekać. Wędzonkę pokroić w małą kostkę. Na dużej patelni rozgrzać olej, dodać wędzonkę, zrumienić, dodać cebulę, smażyć aż się zeszklić. Dodać ryż i smażyć mieszając 2-3 minuty. Następnie skropić całość sosem chili i dodać koncentrat, wymieszać, podlać ok. 3/4 szkl. wody, dusić 5 min.. Na koniec dodać kukurydzę (troszkę zostawić do przybrania), doprawić ew. solą, wymieszać. Wykładać porcje na talerz, posypać resztą kukurydzy i startym serem, który od ciepła ryżu ładnie się roztopi. Można nałożyć ładne porcje ugniatając gotowy ryż w filiżance posmarowanej od wewnątrz masłem a następnie przykładając filiżankę wierzchem do powierzchni talerza. Gdy lekko ją podniesiemy ryż powinien się sam wysunąć.