Czerwony ryż meksykański



Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ryż - 1.5 szklanki
- oliwa - 1/4 szklanki
- bulion - 1 litr
- czosnek - 2 ząbki
- marchewka - 1szt.
- groszek - 1 szklanka
- cebula - 1 szt.
- pomidory - 2 szt.
- seler - 1 łodyga

Opis przygotowania:

Cebulę obierz i posiekaj. Pomidory sparz, obierz i zmiksuj. Czosnek obierz i posiekaj. Marchewkę obierz, umyj i pokrój na kawałki. Pokrój także łodygę selera. Do średniego garnka wlej oliwę, rozgrzej, a następnie wsyp ryż. Smaż, aż się przyrumieni. Dodaj czosnek i cebulę, duś kilka minut, stale mieszając. Dodaj pokrojone warzywa oraz groszek. Zalej bulionem i gotuj pod przykryciem około 20 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!