

Tortilla z ryżem



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- ryż - 0.5 kg
- papryka - 3 kolory
- kukurydza - 1 puszka
- tortilla
- kurczak - 1 szt./os
- masło
- fasola
- cebula - 2 szt.
- fajtas
- ketchup
- ser żółty

Opis przygotowania:

Ryż na sypko :do gotującej wody dodać masło (ok 10 dag.) i sól, potem ryż. Po ugotowaniu dodać kukurydzę i paprykę (uprzednio posiekaną w drobną kostkę) i pogotować ok. 3 minuty. Ryż odcedzić. Przygotować nadzienie do tortilli: pierś kurczaka podsmażyć na maśle, dodać kukurydzę, fasolę, posiekaną cebulę i paprykę, poddusić chwilę po czym dodać przyprawę meksykańską lub fajtas, dodać ketchup (ok. 2 łyżki) i dalej dusić. Dodać żółty ser(starty ok 10 -15 dag.) gdy ser się rozpuści nadziać tortillę i podawać z ryżem. Placki do tortilli podgrzać chwilę w piekarniku (ok min.)

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!