

Arozz Mexicano

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Cliff

Suroviny

2 rajčata

1 cibule

3 stroužky česneku

4 hrnky hovězího vývaru

petržel

čili papričky

1 mrkev

50 g sterilovaného hrášku

150 g sýra sirenje nebo istanbul na ozdobu

pórek zelená část

Postup

Připravíme si sekanou oloupanou cibuli, na plátky sekaný česnek, rozmixujeme rajčata, nasekáme petržel, nakrájíme mrkev na kostky a zcedíme hrášek. V litinovém kastrolu rozpálíme olej se suchou přebíranou rýží a pražíme a až rýže začne ztrácet barvu, přidáme cibuli a česnek a na prudkém ohni za stálého míchání pražíme dál. Rýže sklovatí, cibule a česnek začne zlátnout a rýže hnědne a dělají se jí černé prdelky. Teď přidáme rozmixovaná rajčata, zamícháme a smažíme dál asi 3 minuty, přidáme papriky, vývar, petržel, mrkev a když se nám to začne vařit, zmírníme oheň na minimum, přikryjeme a bez odkrývání dusíme 20 až 23 minut. Mezitím na oříšku másla ohřejeme zcezený hrášek a nakonec opatrně vmícháme do rýže. Porce rýže zdobíme rozmělněným sýrem a sekanými nudličkami zeleného póru.