

Latinskoamerické jídlo Congris

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

- 1 Den předem namočíme fazole, tak aby byla voda 1 cm nad.
- 2 Druhý den je uvaříme a přidáme i s vodou ve které se namočené vařily na cibuli s česnekem a rýží.
- 3 Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme opláchnutou rýži, osolit, přidat rozsekané chili papričky, protlak a promíchat. Zalijeme horkou vodou (pozor, je tam už voda z fazolí) a dáme pod pokličku vše dusit. Nejlépe do trouby. Podáváme když je voda vydušená a je vše měkké.