

Arroz Mexicano

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej

rýže:

2 hrnek

rajče:

2

cibule:

1

česnek:

3 stroužek

vývar hovězí:

petržel zelená sekaná

mrkev:

1

hrášek sterilovaný:

sýr sirenje: 150 g na ozdobu

nebo:

sýr istanbul:

pórek zelená část

10 paprika pálivá čerstvá malá: 4 ks až 10, dle chuti

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 přebranou 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.