



Aromatični mehiški riž s salso iz paradižnika in paprike

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Nato dodajte česen, paradižnikovo mezgo in papriko. Pražite nekaj sekund. Po potrebi dodajte malo vode.
- 2 Po okusu začinite s soljo, nato pa grobo pretlačite s paličnim mešalnikom. Salso razdelite v dve skledi in pustite, da se ohladi.
- 3 Za pripravo mehiškega riža najprej drobno sesekljajte čebulo. V kozici segrejte oljčno olje in popražite čebulo. Dodajte riž in ga na hitro popražite, da porjavi, nato pa zalijte z balzamičnim kisom. Dolijte enako količino vode, kot ste dodali riža.
- 4 Začinite s soljo, čilijem, mletim ingverjem in mleto kumino. Pokrijte kozico in pustite, da riž počasi vre.
- 5 Ko voda skoraj popolnoma izpari, dodajte eno skledo salse in do konca skuhaite riž. Nato vmešajte odcejeno koruzo, fižol in rožmarin ter uživajte.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za salso

1	Paradižnik
1	Rdeča paprika
1	Čebula
11 žlic	Oljčnega olja
2 žlički	Paradižnikove mezge
2 žlički	♦ Česen zrnasti
2 žlički	♦ Paprika sladka
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za mehiški riž

1 cela	Čebula
4 žlice	Oljčnega olja
1	Skodelica dolgozrnatega riža
3 žlice	Temnega balzamičnega kisa
100 g	Koruze iz pločevinke
100 g	Rdečega fižola iz pločevinke
1 cela	Rdeča paprika
1 žlička	♦ Ingver mleti
1 žlička	
1 žlička	
1 ščepec	♦ Čili v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

