Aromatični mehiški riž s salso iz paradižnika in paprike

30—40 Min

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

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 skuhajte riž. Nato vmešajte odcejeno koruzo, fižol in rožmarin ter uživajte.