



# Aromatická taco ryža s paradajkovou a paprikovou salsou

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

## Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

### Na salsu

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 1        | Paradajka                   |
| 1        | Červená paprika             |
| 1        | Cibuľa                      |
| 11 PL    | Olivový olej                |
| 2 ČL     | Paradajkový pretlak         |
| 2 ČL     | ♦ Cesnak granulovaný        |
| 2 ČL     | ♦ Paprika špeciál sladká    |
| 1 štipka | ♦ Morská soľ jedlá jódovaná |

### Na taco ryžu

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 1 ks.    | Cibuľa                      |
| 4 PL     | Olivový olej                |
| 1        | Šálka dlhohrnej ryže        |
| 3 PL     | Tmavý balzamický ocot       |
| 100 g    | Kukurica z konzervy         |
| 100 g    | Červená fazuľa, z konzervy  |
| 1 ks.    | Červená paprika             |
| 1 ČL     | ♦ Zázvor mletý              |
| 1 ČL     | ♦ Rasca mletá               |
| 1 ČL     | ♦ Rozmarín sušený mletý     |
| 1 štipka | ♦ Kajenská paprika mletá    |
| 1 štipka | ♦ Morská soľ jedlá jódovaná |

- 1 Potom pridajte cesnak, paradajkový pretlak a papriku. Niekoľko sekúnd opekajte. V prípade potreby pridajte trochu vody.
- 2 Dochuťte soľou a nahrubo rozmixujte tyčovým mixérom. Naplňte dve misky salsou a nechajte vychladnúť.
- 3 Príprava taco ryže: Cibuľu nakrájajte nadrobno. Na panvici zohrejte olivový olej a opražte cibuľu. Ryžu rýchlo opečte a potom pomocou balzamického octu deglazujte panvicu. Pridajte rovnaké množstvo vody ako ryže.
- 4 Ochuťte soľou, čili, mletým zázvorom a mletou rasca. Prikryte ryžu a prived'te do varu.
- 5 Keď sa voda takmer vyparí, pridajte lyžicu salsy a nechajte ryžu dovariť. Potom zamiešajte scedenú kukuricu, červenú fazuľu a rozmarín a podávajte.

