
Ryż z jarzynami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1122 razy.

Kuchnia meksykańska

- 1/2 szklanki ryżu
- 3 łyżki masła lub oleju jadalnego
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 1 duża marchew oskrobana pokrajana w kostkę
- 1/2 szklanki zielonego groszku (świeżego lub mrożonego)
- 1 średnia posiekana cebula
- 1 rozdrobniony ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki przyprawy chilli lub sproszkowanej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 3 duże pomidory świeże lub mrożone, sparzone i obrane ze skórek pokrajane w dużą kostkę
- 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki
- mały kawałek obranego selera pokrajanego w drobną kostkę
- 1 szklanka rosółu lub wody z przyprawą maggi (1 łyżeczka)
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki drobno posiekanej szynki lub mielonki (dowolnie)
- 2 łyżki tartej bułki
- 2 łyżki utartego sera cheddar

Wypłukany, osączony ryż włożyć do rondla na rozgrzane masło lub olej - mieszając, smażyć na małym ogniu na jasnożółty kolor. Zdjąć z ognia, dodać wszystkie składniki do ryżu z wyjątkiem ostatnich czterech. Dobrze wymieszać. Gotować pod szczelnym przykryciem na bardzo małym ogniu przez 25 min. Z rondla przełożyć do wysmarowanego masłem (1 łyżka) żaroodpornego naczynia. Posypać szynką, tartą bułką i utartym serem, na wierzchu położyć grudki z pozostałego masła. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (190° C), zapiekać przez 20 min. Podawać w naczyniu w którym przyrządzano potrawę z sosem białym z zieloną sałatą w sosie winegret.

Porcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD