
Ryż meksykański z fasolą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1862 razy.

1 i 1/4 szklanki ryżu,

tyleż fasoli,

1-2 cebule,

1-2 roztarte ząbki czosnku,

pół szklanki oleju,

sól,

chilli,

1-2 suszone papryki,

3/4 litra wody

Wypłukaną fasolę zalać wodą, odstawić na noc, odcedzić, zalać osoloną wodą, gotować do miękkości około 2 godzin, odcedzić, odstawić. Suszone strąki papryki zalać wodą, odstawić na 20 min odcedzić, posiekać. Ryż wypłukać, starannie odcedzić. Olej rozgrzać w garnku, dodać cebulę i czosnek, mieszając smażyć na złoty kolor. Wsypać ryż, ciągle mieszając smażyć na małym ogniu przez 5 min. Dodać fasolę, posiekana paprykę, chilli, osolic, wlać wodę, doprowadzić do wrzenia, gotować na małym ogniu pod przykryciem przez 12-15 min. Podawać z sałatą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>