
Arroz Con Tomate (Ryż po hiszpańsku)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3093 razy.

A może tak spanish rice, czyli ryż po hiszpańsku?

Tak naprawdę to jedzą go Meksykanie

1/2 szklanki posiekanej zielonej papryki

1/2 szklanki posiekanej cebuli

1 ząbek drobno posiekanego czosnku

1/2 łyżeczki bazylii pokruszonej między palcami

1/2 łyżeczki rozmarynu pokruszonego między palcami

2 łyżki oliwy

1 szklanka ryżu (najlepiej z długimi ziarnkami)

1 szklanka posiekanych pomidorów

sol i pieprz

Podduś w garnku paprykę, cebulę, czosnek i przyprawy. Dodaj ryż i mieszaj aż się zaskli. Dodaj sol i pieprz. Zalać to 2 szklankami wody i dalej robić jak napisałaś.

PS. Jak ktoś lubi ostro może dodać posiekaną ostrą paprykę. Ja dodaję jalapeño.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

Z tego przepisu wychodzi ryż w meksykańskim kolorze, biały, zielony, czerwony. Meksykanie jedzą to z mięsem np. steak picado, czyli cienkie marynowane płaty mięsa pieczone na grillu, albo ze swoimi nadziewanymi mięsami naleśnikami, enchilada. Można stosować tam gdzie się stosuje zwykły ryż.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

UWAGA!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Po wleciu wody **NIE WOLNO MIESZAC** w ten sposób ryż się nie przypali. Najpierw gotować na silnym ogniu, potem zmniejszyć ogień i gotować bez przykrycia. RYŻ Z WARZYWAMI BĘDZIE SUPER.

Nadesłał(a): ANNA <idecana@yahoo.es> 2006-01-07 22:01:12