



Risotto po meksykańsku

 smakujmy

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [meksykańska, arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

olej - 2 łyżka

ryż - 20 dag

papryczka chilli w proszku - 1-2 łyżeczka

kurkuma - 1 łyżeczka

czerwona papryka - 1 szt.

bulion lub wywar (ew. woda) - 250 ml

dymka - 1 pęk

oliwek zielonych nadziewanych papryką - 5 dag

zielona papryka chilli - 1 szt.

mielone mięso - 50 dag

natka pietruszki - 1/2 pęk

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zeszklić razem na łyżce oleju, mieszając. Dodać ryż, chili w proszku, kurkumę i smażyć jeszcze 2 min. Wlać rosół i gotować na małym ogniu, aż ryż będzie miękki. Paprykę i dymkę oczyścić, posiekać, a oliwki pociąć w plasterki. Ryż z przyprawami przełożyć do miski i odstawić. Mięso smażyć na reszcie oleju, często mieszając, aż stanie się sypkie, przyprawić. Dodać ryż, pokrojoną paprykę, dymkę, natkę, chili i oliwki. Podgrzewać bez przykrycia 5 min. Posypać natką.