



JERNEJ KITCHEN

MEHIŠKI RIŽ S FIŽOLOM

Mehiški riž s fižolom je odlična priloga za vrsto mesnih in vegetarijanskih jedi in jedi s tortiljami. Priprava je hitra in enostavna, po okusu pa je super.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

MEHIŠKI RIŽ S FIŽOLOM

300 g Zlato Polje Sant'Adrea riž

2 žlici olivnega olja

1 čebula

1 rdeča paprika

1 žlica jalapeño paprike (poljubno)

2 stroka česna

1 čajna žlička mlete paprike

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata (Podravka)

350 g vložnega sesekljanega paradižnika

1 čajna žlička soli

100 g vložnega črnega fižola

100 g zamrznjenega graha

1 čajna žlička limetina soka

1 čajna žlička peteršilja ali koriandra

PRIPRAVA

Riž speremo pod tekočo vodo in odcedimo.

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

V večjo ponev damo olje in pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo seseklano čebulo, seseklano rdečo papriko, seseklano jalapeño papriko (poljubno) in pražimo 8 minut pri šibkem ognju. Dodamo riž, premešamo in pražimo še 4 minute. Dodamo sesekljan česen in začинimo s papriko v prahu in paradižnikovim koncentratom. Kuhamo 2 minuti.

MEHIŠKI RIŽ

Dodamo vložene sesekljanke paradižnike in zalijemo s 300ml vode ali piščančje jušne osnove. Začinimo s soljo. Počakamo, da mešanica zavre, nato zmanjšamo ogenj. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 12 - 14 minut. Sledi črni fižol in zamrznjen grah. Premešamo, pokrijemo s pokrovko in kuhamo še 4 minute.

POSTREŽEMO

Preden postrežemo v riž vmešamo še limetin sok in posujemo s seseklanim peteršiljem ali koriandrom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

cedilo

večja ponev

kuhinjski nož

rezalna deska