



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 žlaci 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 vloženega sesekljanega paradižnika
- 1 čajna žlička soli
- 100 g vloženega črnega fižola
- 100 g zamrznjenega graha
- 1 čajna žlička limetinega soka
- 1 čajna žlička peteršilja ali koriandra

PRIPRAVA

Riž speremo pod tekočo vodo in odcedimo.

PREPRAŽIMO ZELENJAVA

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

MEHIŠKI RIŽ

Dodamo vložene sesekljane 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 sesekljanim peteršiljem ali koriandrom.

TOOLS AND EQUIPMENT

- cedilo
- večja ponev
- kuhinjski nož
- rezalna deska

Oglas