

Ryż po meksykańsku z krewetkami



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ryż - 40 dag
- krewetki - mała puszka
- parówki - 6-8 sztuk
- pomidor - 2 szt.
- papryka - po strąku
- czosnek - 2 ząbki
- cytryna - 1 szt.
- oliwa - 4 łyżki
- mąka - łyżka
- pieprz
- chili
- papryka
- sól

Opis przygotowania:

Pomidory sparz wrzątkiem, obierz za skórę, pokrój w kostkę, usuwając pestki. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i drobno posiekaj. Na rozgrzanej w rondlu oliwie zeszklij ryż, cały czas mieszając. Potem wlej 3 szklanki wrzątku, dodaj pomidory i pokrojoną paprykę, przypraw do smaku solą, chili, pieprzem i duś, aż ryż będzie miękki i niemal sypki. Kiełbaski pokrój w plastry (osłonkę usuń). Panieruj w mące wymieszanej z chili, lekko zrumień na oliwie. Pod koniec smażenia dodaj osączone krewetki i jeszcze chwilę razem smaż, mieszając. Na półmisku uformuj kopczyk z ryżu i otocz go wieńcem z parówek i krewetek. Podawaj jako samodzielne danie z sosem meksykańskim lub ostrym keczupem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!