Meksici rižoto



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljica**crvenog pasulja
- **1 šoljica**kukuruz šecerca
- **1/2**crvene paprike
- **1 šoljica**boranije
- **1** manja šargarepa
- **1**manji crni luk
- **1**cen belog luka
- **1 šolja**pirinca
- **50 g**slanine

Zacini:

- **na vrh kašicice**umbira
- **na vrh kašicice**celera
- **na vrh kašicice**peršuna
- **na vrh kašicice**bosiljka
- **na vrh kašicice**bibera
- **na vrh kašicice**ljute aleve paprike
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati na kockice šargarepu i crni luk, sitno iseckati beli luk, crvenu papriku izrezati na listice. Zatim sipati u tiganj, kukuruz, crveni pasulj (koji ste predhono skuvali), šargarepu, crni luk, beli luk, rezanu papriku i boraniju. Dodati suvi biljni zacin po ukusu, dodati ljutu alevu papriku, imbir, bosiljak, peršun, celer i biber i naliti vodom da povrce bude skroz pokriveno vodom. Kuvati 15-ak minuta.

Dok se povrce kuva, u drugoj posudi skuvati pirinac, sataviti suvi biljni zacin po ukusu.

Kada je povrce gotovo (treba sva voda da ispari) iseckati slaninu sitno i propržiti, dodati povrce u slaninu i pržiti 2-3 minuta na masti koju je otpustila slanina prilikom prženja. Neprekidno mešati, na kraju dodati dobro oceen pirinac i dobro promešati.

Savet

Mera je doncafe šoljica. Uživaj te.