

Meksici rižoto



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljica** crvenog pasulja
- **1 šoljica** kukuruz šećerca
- **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 kašice** umbira
- **na vrh kašice** celera
- **na vrh kašice** persuna
- **na vrh kašice** bosiljka
- **na vrh kašice** bibera
- **na vrh kašice** 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.