

bardzo mięsny ryż po meksykańsku



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2543**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g ryżu
- 450 g boczku wędzonego
- 800 g karkówki /kupiłam 4 solidne kotlety/
- 500 g przecieru pomidorowego
- 1 duża cebula
- 250 g kukurydzy konserwowej
- 250 g czerwonej fasolki konserwowej
- 150 ml śmietany 18%
- 1 pęczek natki
- 2 łyżki cukru
- papryka chili mielona
- ostra papryka wędzona
- majeranek
- czosnek granulowany
- kumin
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę kroję na mniejsze części. Myję i osuszam ręcznikiem papierowym. Przyprawiam solą, pieprzem, majerankiem, czosnkiem i paprykami. Zalewam śmietaną i mieszam. Odstawiam na około godzinę.
- 2 Rozgrzewam łyżkę oliwy w dużym, żeliwnym garnku. Podsmażam karkówkę z każdej strony. Zalewam przecierem pomidorowym, zagotowuję i duszę. Pozostawiam na bardzo niskim ogniu, bez przykrycia na około 2 godziny.

Cebulę kroję w krążki. Na patelni rozgrzewam łyżkę oliwy i smażę do zeszklenia. Boczek kroję w plastry. Dodaję do cebuli. Wytapiam chwilę. Zасыpuję cukrem i karmelizuję około 10-15 minut. Dodaję do duszącej się karkówki. Mieszam.

- 3 Ryż opłukuję pod zimną wodą i przekładam do garnka. Solę, przyprawiam paprykami. Łyżką ściągamy trochę tłuszczu z duszącego się mięsa i wlewam do ryżu. W czajniku zagotowuję wodę i zalewam ryż. Gotuję na sypko na dużym ogniu, pod przykryciem.

Fasolę i kukurydzę odcedzam. Na patelni rozgrzewam 2 łyżki oliwy. Smażę warzywa do

momentu, aż zrobią się chrupiące.

Dodaję do mięsa. Duszę chwilę razem.

Dodaję ugotowany ryż. Mieszam intensywnie.

Na koniec dodaję porwaną natkę.

Nakładam gorące, udekorowane kleksem śmietany.

Twoje notatki do przepisu: