Mexikói Saláta
RECEPT

Mexikói Saláta



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	20 perc
HOZZÁVALÓK	12
ADAG	2

Hozz egy kis színt és ízt a napjaidba ezzel az ízletes mexikói salátáva - tálald ropogósra sült tortillával!

HOZZÁVALÓK

- Ben's Original™ Mexikói Stílusú Rizs
- 1 doboz darabos salsa szósz
- 1 doboz pinto bab
- 1 zöldpaprika
- 1 pirospaprika
- 1 doboz csemegekukorica
- 1/2 vöröshagyma, apróra vágva
- 1 marék koriander
- 2 tortilla lap
- 1 chili (apróra vágva)

- 1 lime (lé és héj)
- 3 evőkanál olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítsük elő a sütőt 180 C fokra. Vágjuk a tortillákat vékony csíkokra, enyhén olajozzuk meg őket, majd tegyük egy tepsire. Sütőben 5-6 perc alatt süssük ropogósra.
2. Főzzük meg a pinto babot a csomagoláson található utasítás szerint, vagy használjunk konzerv terméket. Készítsük el Ben's Original™ Mexikói Stílusú Rizst a csomagolás utasításai szerint.
3. Csöpögtessük le a csemegekukorica konzervet, és hevítsünk fel egy serpenyőt. A kukoricát a forró serpenyőben 3-5 percig süssük, pár percenként mozgassuk át a serpenyőt, hogy minden oldala megpiruljon.
4. A piros- és a zöldpaprikát szeleteljük apróra, és tegyük félre. Egy kis tálban adjuk hozzá a finomra szeletelt chilit, egy lime levét és héját, majd olívaolajjal keverjük el.
5. Tegyünk egy tálba a 3 evőkanál darabos salsa szószt, a pinto babot, a piros- és zöldpaprikát, a csemegekukoricát, a finomra vágott vöröshagymát, és az elkészített Ben's Original™ Mexikói Stílusú Rizst. Keverjük össze az egészet. Öntsük a salátára a chilis és lime-os öntetet is.
6. Tálaljuk friss korianderrel és ropogósra sült tortillával.

KATEGÓRIÁK

Vegetáriánus, 15-30 perc, Mexikói Stílusú Rizs, Gyors és Egészséges

Érdekelhet még...



Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

6



Forró rizspuding kávékrémmel

Főzési idő

25 perc

Hozzávalók

7



Spanyol Stílusú Rizs

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

13



Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

7

Source URL: *https://hu.bensoriginal.com/receptek/mexikoi-salata*