

Zöldséges Fajitas Fűszeres Mexikói Rizzsel  
RECEPT

## Zöldséges Fajitas Fűszeres Mexikói Rizzsel



|                    |         |
|--------------------|---------|
| <b>ELKÉSZÍTÉSI</b> | 30 perc |
| <b>IDŐ</b>         |         |
| <b>HOZZÁVALÓK</b>  | 10      |
| <b>ADAG</b>        | 2       |

Üde, mégis tartalmas fogás, amelyet igazán gyorsan elkészíthetünk.

### HOZZÁVALÓK

- 250g Ben's Original™ Mexikói Stílusú Rizz
- 1 teáskanál napraforgóolaj
- 2 szeletelt paprika
- 1 szeletelt vöröshagyma
- 100 g szeletelt csiperke gomba
- 1 teáskanál őrölt paprika
- 1 teáskanál őrölt koriandermag
- 1 teáskanál őrölt köménymag
- 2 gerezd zúzott fokhagyma

- 4 tortilla lap

## ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban keverjük össze a zöldségeket az olajjal és az összes fűszerrel.
2. Helyezzünk egy serpenyőt vagy wokot közepes vagy magas hőmérsékletre.
3. Keverve süssük a zöldségeket 5-7 percig, amíg megpuhulnak, de a paprika még ropogós marad.
4. Tegyük a tortilla lapokat 1 percre a mikrohullámú sütőbe.
5. Melegítsük fel a Ben's Original™ Mexikói Stílusú Rizst a csomagoláson található leírás szerint.
6. A tálalás legjobb módja az, hogyha az asztal közepére helyezünk minden hozzávalót, hogy mindenki elkészítse a saját tekercsét zöldségekkel és rizzsel.
7. Szolgálhatunk fel mellé még salátát és szószokat ízlés szerint.
8. Természetesen a vegetáriánus verzió opcionális. Amennyiben szeretnénk húst is hozzáadni, azt süssük együtt a zöldségekkel a 3. pont szerint.

## 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/zoldseges-fajitas>