

# Ben's Original™

Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel  
RECEPT

## Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel



<b>ELKÉSZÍTÉSI</b>	20 perc
<b>IDŐ</b>	
<b>HOZZÁVALÓK</b>	6
<b>ADAG</b>	4

Egy klasszikus és közkedvelt mexikói fogás még egyszerűbben a Ben's Original™-al.

### HOZZÁVALÓK

- 500 g Ben's Original™ szabadon választott rizs
- 1 üveg Ben's Original™ Chilli Con Carne szósz
- 400 g darált hús (marha/sertés)
- 1 szeletelt kaliforniai paprika
- 1 kis marék apróra vágott koriander
- 1 lime, felkarikázva

### ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy serpenyőben 5-7 percig pirítsuk a darált húst.

2. Keverjük hozzá a paprikát és a szósz, majd forraljuk fel.
3. Fedjük le, és alkalmanként megkeverve, főzzük további 5 percig.
4. Eközben készítjük el a rizst a csomagoláson leírtak szerint.
5. Ezután szolgáljuk fel a kész szósszal, majd díszítsük lime szeletekkel és korianderrel.
6. Szereted a babot? Feldobhatjuk a receptet vörösbabkonzerv hozzáadásával a második pontnál.

## KATEGÓRIÁK

[Marha](#), [15-30 perc](#), [Chili con Carne szósz](#), [Főzőtasakos rizs](#), [Basmati rizs](#)

## Érdekelhet még...



### [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



## **Mexikói Saláta**

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

12

---

**Source URL:** <https://hu.bensoriginal.com/receptek/chilli-con-carne>