Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel
RECEPT

Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel



ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	20 perc
HOZZÁVALÓK	6
ADAG	4

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

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. Keverjünk hozzá a paprikát és a szószt, majd forraljuk fel.
3. Fedjük le, és alkalmanként megkeverve, főzzük további 5 percig.
4. Eközben készítsük el a rizst a csomagoláson leírtak szerint.
5. Ezután szolgáljuk fel a kész szósszal, majd díszítsük lime szeletekkel és korianderrel.
6. Szereted a babot? Feldobhatjuka 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*