Mexický kotlík s jasmínovou rýži

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 ks	větší červená paprika
2 ks	větší rajče
1 plechovka	červené fazole
1 plechovka	kukuřice
1 ks	cibule
1 plechovka	rajčatový protlak
2 až 3 lžíce	kečup
1 lžička	chilli omáčka
	olej
	sůl
	pepř
	voda na podlití
1 a 1/2 hrnek	rýže



Postup přípravy

Na sporáku necháme rozpálit trochu oleje a vhodíme nadrobno nakrájenou cibuli. Když zezlátne, vhodíme na proužky nakrájenou papriku, fazole, ze kterých slijeme vodu, a kukuřici. Popřípadě můžeme také použít mexickou zeleninovou směs. Podlijeme troškou vody, přiklopíme a necháme chvilku dusit, dokud paprika nezměkne. Poté přidáme rajčata nakrájená na větší kousky. Přimícháme protlak a trochu kečupu, dochutíme chilli, solí a pepřem podle chuti. Pokud se nám směs zdá příliš hustá, můžeme přidat trošku vody.

Ještě si připravíme jasmínovou rýži. Odměříme si jeden a půl hrnku rýže a pod studenou vodou ji důkladně propláchneme. Vložíme do hrnce se silnějším dnem a přidáme 2 hrnky vody. Můžeme také osolit, ale není to nutné, jasmínová rýže je velmi chutná sama o sobě. Přivedeme k varu, poté stáhneme na nižší plamen a necháme vařit až do té doby, než se všechna voda vsákne a rýže změkne.