

Zapiekanka meksykańska z ryżem, kurczakiem i chorizo



Autor: **alepysnie**
Przepisów: **46** Ocena: **1170**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pierś z kurczaka – 150 g
- Brązowy ryż – 100 g
- Czerwona fasola z puszki- 80 g
- Kukurydza – 50 g
- Chorizo – 50 g
- Zielona i czerwona papryka – 80 g
- Ser mozzarella – 80 g
- Oliwa z oliwek
- Sól i pieprz do smaku
- Puszka krojonych pomidorów – 1 szt.
- Cebula – 50 g
- Papryczka chilli – 1 szt.
- Cytryna
- Bazylija i oregano
- Czosnek – 2 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotuj sos pomidorowy. Posiekaną cebulę podsmaż w garnku na oliwie z oliwek, dodaj posiekany czosnek, papryczkę chilli, krojone pomidory z puszki i podduś na średnim ogniu około 10 minut. Dodaj wyciśnięty sok z połowy cytryny, dopraw bazylią, oregano, solą, pieprzem i gotuj jeszcze przez 10 minut. Zdejmij z ognia i odstaw.
- 2 Pokrój pierś z kurczaka, dopraw solą, pieprzem i usmaż. Ugotuj ryż według przepisu na opakowaniu, a następnie wymieszaj go w misce z usmażonym kurczakiem, kukurydzą, czerwoną fasolą i sosem pomidorowym. Przenieś mieszankę do przygotowanego naczynia, od góry ułóż pokrojoną paprykę, chorizo i posyp wszystko startym serem. Rozgrzej piekarnik do 230 stopni i piecz zapiekankę 15-20 minut.

Twoje notatki do przepisu: