

Risotto z mięsem, papryką i ogórkiem marynowanym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: monikaxilo, dnia 1 Lutego 2014r. o 09:41

Tagi: risotto, ryż, mięso mielone, papryka, ogórek marynowany, obiad

Rodzaj dania: dania główne kasza, ryż

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: wieprzowinawołowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ryż biały	2	szklanka	dodatki
papryka czerwona	1	szt.	warzywa
ogórek konserwowy	5	szt.	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
czosnek	2	ząbek	warzywa
wieprzowo-wołowe mięso mielone	300	g	mięsa
papryka słodka	1	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz ziółowy	1	łyżka	przyprawy i zioła
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
ketchup pikantny	4	łyżka	płyny i sosy
olej rzepakowy	5	łyżka	płyny i sosy

Opis

1. Obrąć cebulę i czosnek, cebulę pokroić w krążki, czosnek posiekać.
2. Paprykę umyć, wydrążyć i pokroić w kostkę.
3. Na patelni rozgrzać olej. Wrzucić paprykę, smażyć około 5 minut mieszając.
4. Następnie dodać cebulę i czosnek, wszystko razem zeszklić.
5. Dodać mięso mielone i smażyć około 10-15 minut.
6. Na koniec dodać ogórek konserwowy pokrojony w paseczki. Wymieszać.
7. Do potrawy dołożyć ryż, przyprawy, ketchup. Wszystko przesmażyć szybko na dużym ogniu.



Dla ilu osób: 3
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 40min.
Cana:
Liczba kalorii: