

Ben's Original™

TexMex-riisi
RESEPTI

TexMex-riisi



VALMISTUSAIKA 15 min
AINESOSAT 12 tuotetta
VALMISTAA 2 annosta

Nauti täydellisestä naudanlihan ja vihreiden papujen täyteisestä ateriasta.

AINESOSAT

- 1 punasipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1/2 tulinen paprika
- 150g vihreitä papuja
- 2 rkl kasviöljyä
- 500g jauhelihaa
- 140 g maissisäilykettä
- 400g tomaattia
- 100 ml lihalientä
- 1 rkl paprikajauhetta
- Suola maustamiseen
- 1 pakkaus Ben's Original™ Tulinen Meksikolainen valmisriisi

OHJE

1. Kuori sipuli ja valkosipuli ja leikkaa siivuiksi.
2. Leikkaa tulinen paprika renkaiksi. Huuhdo pavut ja keitä suolaisessa vedessä noin 8 minuuttia ja huuhtelee vedessä.
3. Valmista ja tarjoile riisi pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
4. Aseta jauheliha vihannesten kanssa ja tarjoile yhdessä.
5. Vinkki: Halutessasi, voit tarjota aterian sekoitetun smetanan kanssa.

KATEGORIAT:

[Meksikolainen](#), [0 - 15min](#), [Valmisriisi](#)

LISÄÄ TÄNÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



[Meksikolainen kanapita](#)

Valmistusaika

25 min

Ainesosat

10 tuotetta



[Meksikolainen chili con carne](#)

Valmistusaika

15 min

Ainesosat

4 tuotetta



Rapea meksikolainen salaatti avokadolla ja chilillä

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

11 tuotetta

Source URL: <https://fi.bensoriginal.com/resepti/texmex-riisi>