



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Triušiena su ryžiais meksikietiskai



Gaminimas

Kartais taip norisi pabėgti nuo kasdienybės ir tiesiog keliauti, keliauti, keliauti... Ar pasiruošę į Meksikos virtuvę nukeliauti šiandieną? Gaminkite ryžius meksikietiskai, pagardindami švelniąja triušiena ir krevetėmis.

1. Nuskuskite morką ir ja susmulkinkite per smulkią tarką (*smulkesnę nei burokinę*).
2. Meksikietiskų ryžių paruošimui nurodytus ingredientus smulkiai supjaustykite.
3. Storadugniame puode įkaitinkite aliejų ir sudėkite smulkintas daržoves, maltus kmynus. Viską pakepinkite apie 5 min.
4. Suberkite ilgagrūdžius ryžius ir dar pakepinkite, kol ryžiai pradės rusvėti.
5. Sudėkite pomidorų pastą, viską gerai išmaišykite ir palengva įpilkite apie 250 ml vandens. Uždenkite puodą ir troškinkite kol išgaruos beveik visas skystis.
6. Kol verda meksikietiški ryžiai, pasiruoškite mėsą ir krevetes: triušienos filė supjaustykite smulkiais gabaliais, keptuvėje ištirpinkite sviestą, sudėkite triušieną ir pavartant kepkite apie 8 min., tuomet sudėkite į tą pačią keptuvę krevetes ir dar pakepkite apie 8 min.
7. Išgaravus skysčiui, ryžius pagardinkite druska ir pipirais, supilkite likusį vandenį, uždenkite puodą ir virkite 10 min.
8. Mėsą ir krevetes sudėkite į paruoštus ryžius, gerai išmaišykite ir uždenkite puodą dangčiu – leiskite patiekalui pailsėti apie 5 min.
9. Prieš patiekiant išmaišykite.



INGREDIENTAI

200 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies filė
250 g	virtų-nelukštentų krevetčių
2 v.š.	šaukštai sviesto (kepimui)
	Meksikietiskų ryžių paruošimui:
20 ml	aliejaus (kepimui)
1 vnt.	morkos
1/2 saujos	razinų
1/2	aitriosios paprikos
pagal skonį	jalapeno
1/2	svogūno
2 skiltelės	česnako
1 a.š.	maltų kmynų
120 g	ilgagrūdžių ryžių
2 v.š.	pomidorų pastos
400 ml	vandens
pagal skonį	druskos ir pipirų

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
[Atgal į receptų sąrašą](#)