

CONGRI

KUBA

PRO 4 OSOBY

Suroviny

- 250 g černých fazolí
- 450 g jasmínové rýže
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1/2 červené papriky
- 1/2 zelené papriky
- slunečnicový olej
- bobkový list
- oregano
- mletý římský kmín
- černý mletý pepř
- sůl

Postup

1. Fazole namočíme na cca 8 hodin s jedním či dvěma bobkovými listy a poté vaříme po dobu cca 60 minut, dokud nejsou měkké. Vodu z fazolí slijeme a dáme stranou.
2. Oloupeme cibuli a česnek. Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme. Poté nakrájíme papriky na menší kousky.
3. V hrnci rozežhřejeme olej, na kterém orestujeme nakrájenou cibuli a papriku. Následně přidáme oregano, mletý římský kmín, mletý černý pepř a sůl. Přimícháme prolisovaný česnek a orestujeme.
4. Poté přidáme propláchnutou a okapanou rýži, vařené fazole a vodu z fazolí a dusíme, dokud není rýže měkká.

