

Pancho-villa-gryterett

Ingredienser

- 400 g kjøttdeig
- 2 ss olje (til steking)
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 fedd hvitløk
- ½ fersk chili
- ½ rød løk
- ¼ purre i ringer
- ½ gul eller rød paprika
- 3 dl basmatiris
- 1 boks hakkede hermetiske tomater
- 1 stk buljongterning
- 6 dl vann



Slik gjør du:

1. Kutt opp løk, chili og hvitløk i små biter
2. Kutt opp paprika og purreløk i biter.
3. Brun kjøttdeig på sterk varme i en stekepanne med litt olje, salt og pepper.
4. Ha i paprika, løk, hvitløk og chili og fres et par minutter.
5. Tilsett ris og fres til risen er blank, ca. 2 minutter. Hell dette over i ei mellomstor gryte.
6. Ha i hermetiske tomater, buljong og vann.. Kok opp og la gryten småkoke i ca. 20 minutter med lokket på.
7. Tilsett purre og la den koke med de siste 5 minuttene.