

# Chiles relenos

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 35 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Na oleji orestujte cibuli. Přidáme mleté maso a 2 minuty mícháme. Pak vsypeme 100 g rýže a mícháme dalších 5 minut. Přidáme 2 drcené stroužky česneku, 100 g krájených rajčat, Jalapeno papričky, přilijeme 200 ml drůbežího vývaru, přiklopíme a zvolna dusíme 15 minut. Stáhneme z ohně, dosolíme. Papriku Poblano (2 ks) naplníme směsí. Posypeme nastrouhaným sýra a zapečeme v troubě. Dozdobíme jarní cibulkou pokrájenou najemno a nasekaným koriandrem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Paprika zelená** - 200 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Koriandr čerstvý** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 10 g
- **Mleté maso míchané** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 40 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Jalapeno Picado kostičky 105 g** - 3 g
- **Podravka slepičí bujón kostky 60 g** - 10 g
- **Lagris rýže loupaná 1 kg** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

