

Paprykarz szczeciński

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 40 minut

Liczba porcji: 10

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. 100 g ryżu przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wędzoną makrelę dokładnie pozbawić skóry i ości.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż. Wrzucić do środka pokrojoną na ćwiartki cebulę (60 g) i pokrojoną na mniejsze kawałki marchewkę (50 g). Założyć pokrywę z zaślepką, rozdrabniać 10 sekund, obroty 10.
3. Nóż zastąpić mieszadłem, cebulę zgarnąć ze ścianek misy, dodać 50 g masła i z otwartą zaślepką dusić 100 stopni, 5 minut, 1 obroty.
4. Dodać 60 g koncentratu i dusić razem z warzywami 100 stopni, 1 minuta, obroty 1.
5. Dodać 250 g obranej makreli, ugotowany wcześniej ryż, sól, mieloną paprykę, mielony pieprz i opcjonalnie chili. Wymieszać 30 sekund, obroty 4.