



## Karácsonyi céklás-baconös rizs

### Hozzávalók

- 1 db Maggi Tyúkhúsleveskocka
- 1 ek Vaj, sózott
- 1 fej vöröshagyma
- 3 g fokhagyma
- 1 db Paprika, édes, piros, nyers
- 1 db kaliforniai paprika
- 1 Cékla, sült, főtt, lecsöpögtetett, sóval
- 9 dkg mandula
- 400 g Rizs, fehér, hosszú szemű, szabályos, dúsított, főtt
- 60 g Mazsola, maggal
- 80 g füstölt szalonna
- 100 mg Alkoholos italok, bor, asztal, fehér, Pinot Gris (Grigio)

### Elkészítés

1. A főtt céklát meghámozzuk, és apróra vágjuk a többi zöldséggel együtt. Felaprítjuk a mandulát, megpirítjuk a kockára vágott bacont.
2. A rizst megfőzzük a csomagoláson található utasítás szerint.
3. A vajat megolvasztjuk egy nagy serpenyőben; 3 percig pároljuk rajta a hagymát és a fokhagymát.
4. Hozzáadjuk a kaliforniai paprikát, céklát, mandulát, főtt rizst, mazsolát, pirított bacont, Maggi kockát, vizet és bort; jól összekeverjük.
5. Körülbelül 3 percig főzzük, amíg az egész átfő, és a bor elpárolog.
6. Különleges, ünnepi köretként sült húsok mellé tálaljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	52.7 g
Energia	448.13 kcal
Zsír	22.61 g
Fehérje	11.57 g
Telített zsírok	5.44 g

35 Perc

4