



## Rajčica s kukuruzom

Rajčica i kukuruz neizostavne su namirnice Novog svijeta pa tako i čileanske kuhinje. Pripremite ih uz dodatak odabranih začina i poslužite kao prilog piletini ili nekom drugom mesu.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 2-3 žlice maslinova ulja
- 100 g luka
- 3 češnja češnjaka
- 500 g mesnate rajčice
- 2 žličice [Vegete](#)
- papar
- 200 g Kukuruz šeaćerca Podravka

#### Za posluživanje:

- 1 žlica nasjeckanog peršina



Vrijeme pripreme: 40 min

Energetska vrijednost: 172 kcal / 719 kJ

Zahtjevnost:

### Priprema

1. Na maslinovu ulju kratko popecite nasjeckani luk.
2. Dodajte nasjeckani češnjak i zajedno pirjajte da luk omekša (10-15 minuta).
3. Nakon toga dodajte oguljene i od sjemenki očišćene rajčice narezane na kockice i nastavite kuhati još oko 10 minuta.
4. Dodajte Vegetu, papar i kukuruz šeaćerac, promiješajte i kratko prokuhajte.

### Posluživanje

Pospite peršinom i poslužite kao prilog uz pileći file ili juneći odrezak.

### Savjet

Rajčice zarezite ostrim nožem u križ, stavite u kipuću vodu, odmah izvadite, a zatim ogulite.

### Moja bilješka

