

Makaron po meksykańsku



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	300 g
mięso mielone	300 g
kukurydza w puszcze	1/2 op
fasola czerwona z puszki	1/2 op
cebula	1 szt
ząbki czosnku	1 szt
pomidory	2 szt
papryka czerwona	1 szt
papryka zielona	1 szt
ketchup pikantny	3 łyżki
ser żółty starty	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczka
Tymianek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
sól i pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone podsmażyć na oleju.
W tym czasie pomidory obrać ze skórki , z papryk usunąć nasiona i pokroić w kostkę.
Cebulę , czosnek obrać i posiekać.
- KROK 2 Do podsmażonego mięsa dodać cebulę z czosnkiem i podsmażyć chwilę.
- KROK 3 Następnie dodać paprykę i smażyć aż zmięknie.
- KROK 4 Kolejno dodać pomidory i odcedzoną z zalewy kukurydzą oraz fasolę.
- KROK 5 Dodajemy ketchup i mieszamy.
- KROK 6 Danie doprawiamy do smaku i dusimy całość ok 10 minut.
Makaron gotujemy al dente i polewamy sosem , posypujemy serem.