

danie meksykańskie



SYLWIA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	1 kg
kukurydza w puszcze	1 opakowanie
paryka zielona świeża	1 sztuka
cebula	1 sztuka
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
koncentrat pomidorowy	2-3 łyżeczki
kostka rosołowa	1 sztuka
fasola czerwona z puszki	1 opakowanie
papryka czerwona	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone podsmażamy na patelni i przekładamy do garnka, smażymy drobno pokrojoną cebulę (trzeba zeszklić), smażymy drobno pokrojoną paprykę czerwoną i zieloną, przekładamy wszystko do mięsa. Dodajemy pół litra wywaru z kostki rosołowej. Gotujemy wszystko. Po ok. 15-20 minutach dodajemy kukurydzę i fasolę i gotujemy jeszcze kolejne 20 minut. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i wszystkie przyprawy. Gotujemy bardzo krótko. Danie można podawać z ryżem lub makaronem, a nawet samo. Jeśli będzie zbyt rzadkie, to można zagęścić mąką. Jest świetne także gdy zamiast mięsa mielonego damy kawałki piersi z kurczaka lub indyka (usmażone lub ugotowane)