

Drobiowy kociołek rodem z Meksyku



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone drobiowe	500 g
pieczarki	350 g
pomidory krojone z puszki	1
koncentrat pomidorowy	200 g
cebula	2
ząbek czosnku	4
fasola czerwona z puszki	1
fasola biała z puszki	1
kukurydza w puszcze	1
papryka czerwona	1/2
papryka zielona	1/2
papryka żółta	1/2
papryczka chili	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziele angielskie	4
masło	3 łyżki
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W dużym garnku na rozgrzanym maśle zeszklić drobno posiekaną cebulę z czosnkiem, dodać pokrojone pieczarki i wszystko smażyć kilka minut.
- KROK 2 Następnie dodać mięso, oregano, bazylię, tymianek, liście laurowe, ziele angielskie, całość wymieszać i dusić kilka minut cały czas mieszając.
- KROK 3 Po tym czasie dodać pokrojone w kostkę papryki, posiekaną papryczkę chilli, pomidory z puszki, koncentrat pomidorowy oraz odsączoną z zalewy kukurydzę, czerwoną i białą fasolę. Całość dokładnie wymieszać, doprawić solą, pieprzem i gotować około 15minut.