

Cuban Picadillo

Autor: **kstr54**Przepisów: **3** Ocena: **9**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ok.1 kg mielone wolowe,
- 1/2. peczek kinza/ cilantro
- 1 posiekany pomidor
- 2 posiekane cebule
- 1 posiekana czerwona papryka
- 1 szklanka Alcaparrado (salatka z zielonych oliwek kapRow i papryki)
- 1szklanka sosu pomidorowego
- 2 Liscie ziela angielskiego
- 2 łyżeczki czosnku w pudrze
- 4 zambki czosnku utarte
- Sol pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mieso podsmażyc na brazowo dodac posiekane warzywa,troche sosu z oliwek,listek laurowy,sos pomidorowy,i silantro,wsz. Dusic na malym ogniu,mozna/ a nawet trzeba od czasu do czasu podlewać woda,dusic ok 30 min. Podawac z ryżem i limonka,mozna tez faszerowac popryke po dodaniu ryży
- 2 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: