

danie jednogarnkowe meksykańskie

Autor: **efkam**Przepisów: **6** Ocena: **212**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cebula
- mieszane mięso mielone, 50 dag
- czerwona papryka
- fasola czerowna
- zielona fasolka mrożona
- kukurydza

Sposób przygotowania:

- 1 Mielone mięso uformuj w klopsiki, smaź 10 min, często obracając.
- 2 Cebulę obierz, posiekaj, smaź na oleju.
- 3 Dodaj pokrojoną w kostkę paprykę, smaź jeszcze 5 min. Wrzuć osączone z zalewy fasolę, kukurydzę i zieloną fasolkę, pomidory. Jeśli lubisz możesz dodać marchewkę.
- 4 Wymieszaj z koncentratem pomidorowym, przypraw pikantnie solą, pieprzem i papryką
- 5 Przykryj i duś ok. 10 min.
- 6 Można podawać posypane tartym żółtym serem z pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: