

# Meksykański gulasz z kurczakiem i wieprzowiną



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **574** Ocena: **17115**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 200 g zielonej fasolki szparagowej mrożonej
- 200 g polędwiczki wieprzowej
- 2 pojedyncze piersi kurczaka
- 1 czerwona cebula
- 100 g kukurydzy z puszki
- 1 mała czerwona papryczka chili
- 200 ml bulionu drobiowego
- 2 łyżki oliwy
- Sól
- pieprz
- banan

## Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę gotujemy w wodzie lub na parze - około 5 minut. Polędwiczkę i kurczaka kroimy w kostkę i przesmażamy partiami na oliwie na złoto - zdejmujemy z patelni łyżką cedzakową. Cebulę kroimy w talarki, chili drobno siekamy. Przesmażamy na pozostałym tłuszczu razem z odsączoną kukurydzą przez 5 minut. Dorzucamy z powrotem mięso, zalewamy bulionem i dusimy kolejne 5 minut. Przyprawiamy solą i pieprzem, dorzucamy odsączoną fasolkę i na sam koniec banana pokrojonego w plasterki. Mieszamy i od razu podajemy. Możemy podawać w takiej wersji lub np. z ryżem lub kaszą kuskus. Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: