




Kasza po meksykańsku (wersja rozgrzewająca, wegańska)

 stopaa

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kasza jaglana (sucha) - 1/2 szklanka
passata pomidorowa - 400 ml
cebula - 1
papryczka chili - 2

imbir - 2 cm
kukurydza - 4 łyżka
czerwona fasola - 4 łyżka
przyprawy: sól, suszone pomidory z czosnkiem - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno pokroić i dusić w garnku. Papryczki chili umyć, pozbyć się ziaren i drobno posiekać, dodać do cebuli.

KROK 2: Gdy cebula będzie miała złoty kolor wlać passatę. Gdy ta zacznie się gotować, zmniejszyć ogień. Zetrzeć imbir, wrzucić suchą (wcześniej przemytą) kaszę i dokładnie wymieszać. Gotować ok 20 min, często mieszając. Na koniec dodać kukurydzę i fasolę oraz doprawić do smaku.