




Mięso z warzywami po meksykańsku

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [meksykańska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso mielone - np. zmielona łopatką wieprzowa - 500 g
cebula - 1 szt.
czosnek ząbki - 2 ząbek
papryczka chilli - 1 szt.
kukurydza mrożona - 200 g

pomidory siekane - 2 słoik
sól himalajska - do smaku
pieprz - do smaku
olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzewamy olej. Cebulę obieramy, siekamy i szklimy na oleju. Do cebuli dodajemy mięso mielone i podsmażamy mieszając aż straci surowość. Do mięsa dodajemy posiekaną papryczkę chili, pomidory z puszki, kukurydzę, przyprawy, przeciśnięty przez praskę czosnek i gotujemy ok 20 min. Przyprawiamy do smaku.