



Pieczeń rzymska po meksykańsku



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

mięso mielone z udźca indyka - 900 g
fasolka adzuki (ugotowana, namoczona dzień wcześniej) - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
kukurydza - 2 łyżka
koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka

papryka chili w płatkach - - do smaku
marchewka utarta na dużych oczkach - 1 szt.
kolendra w ziarnach (jeśli lubisz) 1/2 łyżeczki (utarłam w moździerzu) - - do smaku
czerwona cebula pokrojona w kosteczkę - 1 szt.
natka pietruszki - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę adzuki gotujemy, tak jak w przepisie na opakowaniu. Czerwoną cebulę przesmażamy na oleju. Mięso przekładamy do miski. Dodajemy startą marchewkę, fasolkę, kukurydzę, chili, przyprawy, koncentrat, sól, wbijamy jajko i dodajemy wcześniej przesmażoną cebulkę. Mieszamy ze sobą składniki. Całość przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównujemy wierzch ręką zmoczoną wodą. Pieczemy w 190 ° C do godziny.