





Spaghetti meksykańskie

 Na widelcu

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **meksykańska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

salami - 100 g

kielbasa - 100 g

cebula - 1 szt.

sos chilli piri-piri - kilka kropel

fasola czerwona z puszki - 150 g

kukurydza z puszki - 150 g

koncentrat pomidorowy - 150 g

ostra papryka - 1 łyżeczka

słodka papryka - 2 łyżeczka

bazyliia - 5 kilka listków

makaron - 250 g

roszponka - 1 garść

oliwki - 10 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule obrałam i pokroiłam w kostkę, następnie podsmażałam ją na patelni z dodatkiem ostrej i słodkiej papryczki.

KROK 2: Makaron zagotowałam do miękkości z odrobiną soli.
Do patelni dodałam pokroje w kostkę mięso.
I smażyłam aż całość będzie lekko rumiana.

KROK 3: Dodałam kukurydzę oraz fasolkę.
Wymieszałam wszystko.

KROK 4: Całość zalałam koncentratem pomidorowym, dodałam 3-4 łyżki wody i mieszamy. Doprawiałam do smaku sosem chili.
Dodałam porwaną bazylię.
Nałożyłam na talerz spaghetti. Polałam sosem.
Udekorowałam talerz roszpunką oraz oliwkami.