



Kaszotto meksykańskie

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- chilli papryczka - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 1 puszka
- czerwona fasola konserwowa - 1 puszka
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- kukurydza w puszcze - 1 puszka
- awokado - 1 sztuka
- jajka - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- wrzątek - 250 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć do zrumienienia pokrojoną w plasterki chilli oraz cebulę.
2. Po podsmażeniu dodać Kaszotto Knorr, pomidory z puszki oraz wrzątek. Wszystko wymieszać, doprawić i gotować przez 10 minut.
3. Po 10 minutach dodać odsączoną fasolę, kukurydzę oraz pokrojone w kostkę awokado. Wszystko przemieszać.
4. We wstępnie przygotowanym kaszotto zrobić wgłębienia i w każde wbić jajko. Gotować pod przykryciem aż jajka się zetną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl