



przepisy.pl

Mielone z sosem meksykańskim



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone (ulubione) - 50 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- pomidory w puszcze krojone - 2 sztuki
- kukurydza konserwowa - 1 sztuka
- czerwona fasola puszka - 1 sztuka
- 3-4 ząbki czosnku
- papryczka chilli - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- słodka papryka - 3 łyżki
- tymianek - 1 łyżka
- mielona kolendra - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mieszamy widelcem z dodatkiem przyprawy do mięs Knorr, 1-2 ząbków czosnku, łyżką papryki, sproszkowanym chilli, tymiankiem oraz kolendrą, doprawiamy pieprzem i solą. Drobno posiekaną cebulę oraz dwa ząbki czosnku podsmażamy na patelni na złoty kolor. Dodajemy do niej przyprawione wcześniej mięso i smażymy przez ok. 7 minut. Podsmażone mięso zalewamy pomidorami z puszek, zagotowujemy przez chwilę po czym dodajemy koncentrat pomidorowy, drobno posiekaną papryczkę chilli, przyprawę w Mini Kostkach i doprawiamy mieloną papryką, cukrem, solą oraz pieprzem. Na zakończenie do sosu wsypujemy odsączone z puszek kukurydzę, fasolkę oraz zielony groszek. Mieszamy, podgrzewamy przez 3 minuty..

2. Podajemy z ryżem..

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