Wołowina z fasolą po meksykańsku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Wołowina z fasolą po meksykańsku

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 40 dkg młodej wołowiny, 3 plasterki boczku wędzonego, puszka czerwonej fasoli (40 dkg) -
- puszka pomidorów w zalewie (40 dkg), cebula (10 dkg), 2 duże ząbki czosnku, zielona papryka (25 dkg) -
- łyżka oliwy, łyżeczka cukru, przyprawa chili, sól, pieprz. -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę. Posiekaj na drobno cebulę bez łupin i zmiażdż obrany czosnek. Mięso z cebulą i czosnkiem podsmaż na patelni teflonowej, na rozgrzanej oliwie. Fasolę osacz, a zalewę zagotuj. Podsmażoną wołowinę przełóż do wrzącej zalewy i duś na małym ogniu pod przykryciem.

Paprykę umyj, oczyść z gniazda nasiennego i potnij w kostkę, a pomidory rozgnieć widelcem. Do miękkiej wołowiny dodaj fasolę i przyprawy, a na 15 minut przed końcem duszenia - paprykę i pomidory z zalewą. Dopraw do smaku wedle uznania.

Pulpecik.pl