

Potrawka meksykańska

Składniki:

- 2 średnie kiełbasy
- 1 duża cebula
- 4-5 średnich pieczarek
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka fasoli
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- odrobina cukru
- olej do smażenia
- ostra i słodka papryka do smaku



Wykonanie:

Kiełbasę kroimy w kostkę i podsmażamy, aż się zrumieni.

Pieczarki oczyszczamy, kroimy w plasterki.

Cebulę kroimy w kostkę.

Pieczarki i cebulę dodajemy do kiełbasy i dusimy do miękkości.

Potrawkę podlewamy wodą i dodajemy koncentrat pomidorowy. Podsypujemy cukrem tak, by danie nie było kwaśne. Dodajemy do smaku papryki i dusimy pod przykryciem 10 minut.

Na koniec dodajemy osączoną z zalewy kukurydzę i fasolę i delikatnie mieszając, dusimy jeszcze 2 minuty.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

