
Patelnia meksykańska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2104 razy.

4 cebule,

2 ząbki czosnku,

sól,

2 jabłka,

sok z 1 cytryny,

2 marynowane ostre papryki,

4 duże pomidory,

4 łyżki oleju,

40 dag mielonego mięsa,

pieprz,

10 oliwek nadziewanych papryką

szczypta cynamonu,

curry

Cebule i ząbki czosnku obrać . Cebule drobno posiekać , czosnek rozgnieść z solą. Jabłka obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Skropić sokiem z cytryny. Ostłą paprykę pokroić na kawałki. Pomidory sparzyć , obrać ze skórki i podzielić na ósemki. Olej rozgrzać na patelni i około 5 minut smażyć na nim zmielone mięso wymieszane z cebulą i czosnkiem, oprószyć je solą i pieprzem. Dodać kostki jabłek, kawałki papryki, ósemki pomidorów i oliwki. Wszystko razem dusić w nakrytej patelni około 20 minut. Przyprawić do smaku, cynamonem, curry solą i pieprzem.