

Kukuřičné placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 400 g
- cibule 1 ks
- ostry kečup 10 lžíce
- červené fazole 100 g
- černé olivy 100 g
- rama crème bonjoure 100 g
- ledový salát 1 ks
- kukuřičné placičky 10 ks
- olivový olej 1 lžíce
- marináda meikána 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi s Bertolli olivovým olejem opečeme mleté maso, přidáme na kostky nakrájená rajčata, sekanou cibulku, považené fazole a nahrubo sekané černé olivy. Vše krátce opečeme. Směs smícháme s kečupem, pomazánkovým máslem a nakonec ochutíme Knorr Marinádou mexickou. Podáváme na kukuřičných placičkách s ledovým salátem. Před podáváním masovou směs prohřejeme.