

Mexická pánev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1 lžíce
- mexická směs koření 2 lžička
- červená paprika 1 ks
- pórek 1 ks
- kukuřice 1 plechovka
- papriková klobása 1 ks
- česnek 3 stroužek
- kečup 2 lžíce
- kuřecí prsa 300 g
- červené fazole chilli 1 plechovka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky. Zeleninu očistíme a nakrájíme.

Do velké pánve vlijeme lžici oleje, vložíme nakrájené kuřecí a restujeme. Přidáme směs koření - např. steak nebo mexický gril. Ještě chvíli restujeme, přidáme nakrájený pórek, červenou papriku, stáhneme plamen a chvíli dusíme.

Klobásu nakrájíme na kolečka, přidáme ke směsi a dále opékáme. Poté přidáme plechovku fazolí v

červené omáčky, podusíme a nakonec plechovku kukuřice. Poté mexickou pánev již jen prohřejeme. Úplně nakonec přidáme 2 lžíce kečupu a prolisovaný česnek.

Mexickou pánev podáváme s chlebem.