

Mexické fazole s kuřecím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- kuřecí prsa 3 plátek
- mražená zelenina s kukuřicí 1 balíček
- kuřecí bujon 1 kostka
- rajčatový protlak 1 plechovka
- červená paprika 1 ks
- červené fazole v chilli omáčce 1 plechovka
- slunečnicový olej 3 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- tmavá jíška 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Zeleninu očistíme. Papriku nakrájíme na nudličky. Kuřecí prsa očistíme, omyjeme, nakrájíme na nudličky a okořeníme solí, pepřem a případně i grilovacím kořením.

Ve vyšší pánvi rozežřejeme olej. Vsypeme cibuli a lehce ji osmahneme. Přidáme kuřecí nudličky a důkladně orestujeme. Pak přidáme rajský protlak, podlijeme horkou vodou, vložíme kostku bujonu a dusíme téměř doměkka asi 15 minut.

Do vydušené směsi přidáme mraženou i čerstvou zeleninu a dusíme dalších 15 - 20 minut. Nakonec přidáme červené fazole v chilli omáčce a celou směs ochutíme sójovou omáčkou. Podle potřeby ji zahustíme hotovou tmavou jíškou a dochutíme solí a pepřem.

Mexické fazole s kuřecím podáváme horké nebo studené. Vhodnou přílohou jsou brambory, rýže nebo chléb.