

Mexický kotlík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 6

- vepřové maso(plec, krkovičku, pečení cokoliv) 750 g
- olej 10 ml
- cibule větší 2 ks
- hrášek 2 plechovka
- kukuřice 1 plechovka
- červené fazole 2 plechovka
- bílé fazole 1 plechovka
- jarní cibulku 1 svazek
- koření chilli con karne 1 balení
- dle chuti chiili 1 lžička
- červenou papriku sladkou 3 lžička
- pepř, sůl 1 lžička
- sojová omáčka 1 lžička
- voda 500 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 6

Postup:

Maso opláchneme a nakrájíme na menší kousky, oloupeme cibuli a nakrájíme na větší kousky a dáme smažit na olej do vysokého hrnce, aby se nám do něj všechno vešlo a dalo se to dobře promíchat. Až bude cibule sklovatět přidáme osolené a opepřené maso a dáme vařit do měkka a dokud se z větší

části voda nevyvaří. Poté přidáme koření a postupně přidáváme slité luštěniny a necháme jej povařit asi 5 minut. Dochutíme dle vlastní chuti a podáváme s chlebem nebo brambory.