

Mexické fazole

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté hovězí maso 400 g
- Loupaná rajčata 500 g
- Cibule 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Ostrý kečup 15 lžíce
- Červené fazole 2 plechovka
- Sůl, pepř, kmín, chilli omáčka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji, přidáme mleté hovězí maso a restujeme. Maso musí být zcela oddělené a opečené dohněda. Vložíme loupaná rajčata (dala jsem sterilovaná, ale lze použít i čerstvá loupaná), osolíme, opeříme, okmínujeme a přidáme česnek (podle chuti můžeme přidat i více než 4 velké stroužky). Do směsi dáme kečup, 100ml vody a dusíme 15 - 20 minut. Podle potřeby vodu ještě dolijeme. Přidáme zcezené fazole, chilli omáčku, dochutíme a necháme fazole ve směsi prohřát. Podáváme s rýží, těstovinami nebo s pečivem.