

Mexické chilli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hovězí maso 400 g
- Konzervované rajčata 400 g
- Olej 2 lžíce
- Mletý kmín 2 lžička
- Chilli omáčka 3 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Cukr 1 lžička
- Oregano, sůl, pepř 1 ks
- Kečup 150 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mexiko Bonduelle 1 kelímek
- Strouhaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 3

Postup:

Libové hovězí maso (nejlépe zadní) umeleme a orestujeme. Okořeníme, přidáme cukr, česnek a mouku. Po krátkém orestování přidáme loupaná rajčata se šťávou a šťávu z konzervy Mexiko, dusíme ještě asi 25 minut. Přidáme kečup, zeleninu z konzervy a povaříme 3 - 5 minut. Podáváme s rýží a ozdobíme sýrem.