

Kociółek po meksykańsku



Autor: **patusia5**

Przepisów: **263** Ocena: **7290**

 3-4 os.
  60 min
  łatwe
  tanie



Składniki:

- Na pulpety:
- 300g mięsa mielonego wołowego, wieprzowego lub mieszanego
- 1 jajko
- 1 cebula
- ząbek czosnku
- 2 łyżki bułki tartej
- sól, pieprz, oregano
- Na gulasz warzywny:
- 2 cebule czerwone
- 2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- puszka czerwonej fasoli, odsączonej
- mała puszka kukurydzy, odsączonej
- 0,5 l przecieru pomidorowego
- 1 szklanka bulionu
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- -sól, pieprz, pół łyżeczki wędzonej papryki, słodka papryka, kolendra, chili, świeża bazylia, liść laurowy, ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 Pulpety: cebulę i czosnek drobno siekamy i podsmażamy na łyżce tłuszczu. Mięso przekładamy do miski, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, oregano, dodajemy przesmażoną cebulę i czosnek, dodajemy jajko i bułkę tartą i dokładnie wyrabiamy. Masę najlepiej odstawić do lodówki na godzinę. Następnie z masy formujemy pulpety wielkości orzecha włoskiego i wrzucamy je na gotujący się bulion. Gotujemy do momentu, aż bulion się zagotuje. Pulpety odsączamy i odkładamy na talerz.



- 2 Gulasz warzywny: cebule kroimy w piórka, czosnek przeciskamy przez praskę, papryki kroimy w paseczki, papryczkę chili kroimy w kosteczkę. W dużym garnku rozgrzewamy łyżkę oliwy lub oleju, wrzucamy cebule, chwilę smażymy. Następnie dodajemy czosnek, papryki i papryczkę chili i smażymy całość kilka minut. Wlewamy przecier pomidorowy i bulion, dodajemy przyprawy (listek laurowy, kilka ziaren ziela, wędzoną paprykę) i gotujemy około 15 minut. Dodajemy fasolę, kukurydzę oraz pulpety i gotujemy kolejnych 10 minut. Pod koniec dodajemy koncentrat pomidorowy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką słodką i chili, dodajemy świeżą bazylię i szczyptę suszonej kolendry. Po ugotowaniu najlepiej odstawić danie na kilkanaście minut, aby smaki się przegryzły.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: