

Wołowina w meksykańskim stylu



Autor: FoodSafari

Przepisów: 105 Ocena: 453



3-4 os. > 60 min



łatwe przystępne



Składniki:

- Wołowina 1 kg
- Fasola szparagowa 200g
- fasola czerwona 200 g po ugotowaniu
- papryka żółta
- Papryka czerwona
- Chili
- Kolendra
- Cebula biała
- Czosnek 2-3 ząbki
- Przecier pomidorowy 200 ml
- Sól morską
- Pieprz czarny
- papryka chipotle w płatkach
- kumin pół łyżeczki mielonego
- Cynamon pół łyżeczki mielonego
- Ziele angielskie 2-3 zmielone ziarna
- masło klarowane łyżka
- brandy 50 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Kawałki mięsa obsmażamy na maśle. Dodajemy pokrojoną cebulę i dusimy, aż się zeszkli. Do mięsa wsypujemy przyprawy i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodajemy fasolkę i dusimy, aż będzie miękka. Na koniec dodajemy pokrojone papryki i dusimy jeszcze około 5 minut. Całość zalewamy pomidorami i brandy doprowadzamy do zagotowania i dusimy jeszcze 5 minut. Doprawiamy ostatecznie do smaku i posypujemy kolendrą.

Twoje notatki do przepisu: