

Meksicka mešavina na moj nacin :)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** meksicke mešavine
- **200 g** punomasan topiv sir (Gauda, Edamer)
- **500 g** pileceg belog mesa
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- cili paprika
- biber

Priprema

Uzeti dublji tiganj ili šerpu, staviti malo ulja na dno i istresti celu meksicku mešavinu. Naliti vodom da ogrezne, tj. da voda doe do ivice do koje dopire povrce. Pustiti da se krcka na vatri srednje jacine. Po potrebi dolivati vode dok crveni pasulj ne bude kivan (probosti ga viljuškom radi provere). Dodati zacina, po ukusu.

Naseckati sir i belo meso na kockice. Belo meso na brzinu ispeci na drugom tiganju, da porumeni, te odložiti na tanjir. Sir ubaciti u povrce i cekati da se malo otopi, a zatim ubaciti i meso. Krckati još par minuta, da meso upije sokove te skinuti sa vatre.

U slucaju da je ostalo još vode od krckanja, koja dobije izuzetan ukus, uliti malo jogurta ili pavlake i vratiti na vatru na minut, dva. Servirati toplo. Prijatno :)

Savet

Prepoujem jelo kašikom, da bi se pojeo i soft tj. ta orbica jer je super ukusa :)