Pasulj el Mexico



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pasulja
- **2 glavice**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **2 lista**lovora
- **350 g**mlevenog mesa
- **3** paradajza
- **1 kašicica** šecera
- **zacini**so, biber, cili u prahu

Priprema

Skuvati pasulj sa lovorovim listovima.

Izdinstati sitno seckan crni luk, pa dodati meso.

Prodinstati, pa dodati sitno secen beli luk, oljušten i isecen paradajz i zacine, po ukusu.

Ako nemate cili u prahu može i ljuta papricica, vrlo sitno iseckana.

Sve prodinstati oko 15 minuta, pa dodati proceen pasulj. Izmešati i presuti u tepsiju.

Preliti sa par kašika ulja i staviti u rernu na 250 C, da se zapece.

Izuzetno jelo koje greje, takoe je lepo i hladno.

Savet