

****Meksicki pasulj* (3)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pasulja
- **300 g** mlevenog mesa
- **300 g** šunke
- **300 g** kukuruza šećerca
- **500 ml** kečapa
- **1 kašičica** soli, bibera, mešavine začina
- **2 glavice** crnog luka
- **2 kašičice** cili papricice
- **2 kašike** brašna

Priprema

Sitno iseci luk i izdinstati ga na malo ulja. Kad porumeni dodati mleveno meso i šunku isecenu na kockice. Posle dva tri minuta dodati pasulj i kukuruz i preliti vodom, da pokrije sve sastojke. Dodati so, biber, mešavinu začina i kečap i kuvati sat, sat i po dok se pasulj ne skuva. Na kraju pomešati brašno i cili papricicu u 100 ml vode i uliti u pasulj, mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa šporeta.

Savet