

# **Meksicki rucak**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** Meksicke mešavine povrca
- **2 glavice** crnog luka
- **2 glaviceljubi** castog luka
- mladi kukuruz
- **500 g** pileceg belog mesa
- **po ukusu** zacini
- **1 dl** ulja
- ljuta paprika
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **po potrebivoda**

## **Priprema**

Dinstati luk secen na rebarca sa mlevenim mesom 15-tak minuta na ulju. Dodavati vode po malo. Mesu dodati zacine po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin i aleva parika).

Pakovanje meksickog miksa i kukuruz sipati i sjediniti sa mesom. Ostaviti da se krcka 20 minuta, pa dodati 2 dl kuvanog paradajza i ljute aleve paprike.

Kada je sve gotovo, poslužiti toplo uz cašu piva.

## **Savet**