

Meksicki pasulj



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pasulja tetovca
- 400 g juneceg mlevenog mesa
- 1 glavica luka ili 1 praziluk
- 1 l kuvanog paradajza
- lorberov list
- zacin
- biber
- so
- ulje

Priprema

Pasulj prokuvati u vodi, pa prosuti tu vodu. Naliti novu, malo posoliti i kuvati dok pasulj ne omekša.

U tiganju, na malo ulja, prodinstati luk i mleveno meso, dodati zacin, malo soli i biber.

Kada je pasulj skuhan, ocediti ga i presuti u nauljenu tepsiju ili vatrostalnu posudu. Dodati izdinstano mleveno meso, blago promešati da se sjedini, pa naliti kuvani paradajz oko 1 litre. Dodati 2-3 lista lorbera i staviti u rernu da se ukrcka.