Zapeceni Meksicki pasulj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mljevene junetine
- **2 kozerve**crvenog pasulja
- **250 ml** paradaiz sosa
- **125 ml**salse
- **1 kašicca**cili zacin
- **120 g**mocarela sir (može i gauda i edamer)

Priprema

Mljeveno meso popržiti na srednje jakoj vatri dok ne porumeni nekih 8-10 minuuta. So i biber po želji.

Pasulj iz kozerve ocjediti i isprati.

U tepsiju sjedinite mljeveno meso, pasulj, paradaiz sos, salsu i cili zacin. Promješati, poklopiti i staviti da se zapece na 180 stepeni oko 45 minuta. Povremeno mješati.

Posuti krupnije rendanim sirom i vratiti u rernu 5 minuta.

Savet

Brzo i ukusno. Služiti toplo.