

Pasulj a la Meksikana



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašikeulja** po izboru
- **1 mala glavicacrnog** ili crvenog luka
- **2srednje** paprike
- **2srednja** paradajza
- **1 cenbelog** luka
- **2 šakekukuruz**a šecerca
- **2 šakekuvanog** pasulja po izboru
- **zacini po ukusu:**šecer (prstohvat)
- so
- biber
- mrvljena ljuta paprika
- peršunov list
- bosiljak...

Priprema

Crni luk isecite na tanke kolutove i propržite ih na vrelom ulju dok ne porumene. Luk mešajte tokom prženja kako ne bi zagoreo. Dodajte iseckanu papriku, paradajz, beli luk i kukuruz. Krckajte u nepoklopljenoj šerpi, na visokoj temperaturi, oko 5 minuta, pa dodajte kuvan pasulj kao i navedene zacine po ukusu.

Savet