

# **Pasulj a la Meksikana**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kašikeulja po izboru**
- **1 mala glavicacrnnog ili crvenog luka**
- **2srednje paprike**
- **2srednja paradajza**
- **1 cenbelog luka**
- **2 šakekukuruza šecerca**
- **2 šakekuvanog pasulja po izboru**
- **zacini po ukusu:**šecer (prstohvat)
- so
- biber
- mravljeni ljuti 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**