

Kapusta po meksykańsku

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczna

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 50 dag
- średnia główka kapusty włoskiej - 1 szt.
- czerwona fasola - 1 puszka(i)
- pomidory bez skórki - 1 puszka(i)
- cebula - 2 szt.
- keczup - 2 łyżka(i)
- olej -
- przyprawy -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę pokroić dość grubo, cebulę w kostkę. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na nim mięso, pod koniec dać cebulę i jeszcze podsmażyć. Przełożyć do większego garnka i dodać kapustę, pomidory pokrojone oraz przyprawy. Dusić razem do miękkości kapusty, na koniec dać fasolę, dokładnie wymieszać i jeszcze raz zagotować. Jeżeli potrzeba to jeszcze doprawić - bo potrawa powinna być ostra.

