



Picadillo - farsz z mielonego mięsa



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- wołowina - 500g
- oliwa - 6 łyżek
- czosnek - 4 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka - 1 szt.
- pomidory - 2 szt.
- rodzynki - 3 łyżki
- wino - 1/2 szklanki
- cumin - 2 łyżki
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- sól
- pieprz
- papryczka - 10 plasterów
- migdały - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Na dużej patelni rozgrzać oliwę, dodać czosnek i cebulę. Smażyć, aż się zeszkli. Dodać mięso, smażyć mieszając kilka minut, aż będzie brązowe. Dodać pomidory, paprykę, rodzynki, cumin, cayenne, sól, pieprz, jalapeno i wino. Zamieszać i smażyć dalej, aż sos odparuje. Dodać migdały. Farsze gorące można przygotować wcześniej, przechować w lodówce i podgrzać w dniu przyjęcia.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!