



Pasta Mexicana



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- makaron - 200-300g
- mięso - 200-300g
- groszek - 300g
- fasola - 300g
- przecier pomidorowy - 200g
- cebula - 1 szt.
- sól - 2 łyżeczki
- pieprz - szczypta
- papryka - szczypta
- bazylika - 1 szt.
- czosnek - ząbek
- ser żółty
- olej - 3-4 łyżki

Opis przygotowania:

Wstawić i osolić wodę (jedna płaska łyżeczka) na makaron, po zagotowaniu wody wrzucić makaron i gotować do uzyskania żądanej miękkości (ok. 9-12 min. - czas gotowania jest zwykle na opakowaniu). W cedzaku po bieżącą zimną wodą spryskać makaron, by go "zgasić". 2. W międzyczasie przygotować sos: - na rozgrzaną głęboką patelnię wylać olej i wrzucić mięso, podsmażyć na małym ogniu (ok. 5 minut) i rozdrobnić, by nie było większych grudek; - do przesmażonego mięsa wrzucić pociętą w kostkę cebulę i ewentualnie czosnek, wymieszać i podsmażyć 1-2 minuty; - otworzyć puszki fasoli i groszku, odcedzić od zalewy i przepłukać pod zimną wodą, wrzucić na patelnię i wymieszać, poddusić na małym ogniu ok. 3 minut; - otworzyć przecier pomidorowy a zawartość wyłożyć na patelnię i wymieszać, w zależności od konsystencji można teraz dodać trochę wody z gotowanego makaronu; - do sosu dodać sól i przyprawy (pieprz, papryka, bazylika, ew. czosnek), wymieszać, dusić jeszcze 3 minuty na małym ogniu. - delikatnie zamieszać i sos gotowy! 3. Sposób podania: - w dużym garnku (może być ten, w którym gotował się makaron) wymieszać makaron z sosem; - pastę wyłożyć na talerze i posypać tartym serem; - dla dodatkowego efektu można posypać świeżą bazylią lub/i szczypiorkiem; - pasta nadaje się do podgrzania (również w kuchence mikrofalowej); - sos można podać z makaronem spaghetti;

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!