



Meksikolainen lihapata

Aineet: 400 g jauhelihaa
2 sipulia
2 paprikaa (erivärisiä)
2 rkl öljyä
1 tlk (400 g) papuja tomaattikastikkeessa
2 1/2 dl vettä
1 lihaliemikuutio
1-2 valkosipulinkynttä
2 tl oreganoa
1 tl chilippurria 1/2 dl tomaattipyreetä, persiljaa

Valmistus: Silppua sipuli, viipaloi paprikat ja valkosipulit. Ruskista jauheliha paistokasarissa öljyssä. Lisää kasariin sipulisilppu ja anna hautua hetki. Lisää myös paprikasuikaleet, valkosipuliviipaleet paputomaattikastike ja lihaliemikuutio. Huuhtelee tölkki vedellä ja kaada huuhteliemi kasariin. Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia. Mausta kämmenellä hienonnetulla oreganolla, chilippurijauheella ja tomaattipyreellä. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoa vihreän salaatin ja riisin kanssa.

www.superkokki.com