

Kuřecí mexikana



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

630 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-mexikana>

Příprava

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na malé kousky nebo nudličky. Cibuli nakrájíme na tenké plátky, kukuřici a fazole scedíme a necháme okapat. Na rozpáleném oleji opražíme maso a cibulku, pak přidáme kukuřici i fazole a orestujeme. Přilijeme drcené rajčata, dle potřeby dolijeme trochu vody nebo vývaru. Vaříme do zhoustnutí asi 5 minut, dochutíme oreganem, solí, pepřem a chilli papričkou nakrájenou nadrobno, nebo použijeme mleté chilli koření. Podáváme s bramborami, rýží, nebo zabalené třeba i v tortille. Já měla bramborové lokše a bylo to taky výborné.

Tip k receptu

Mexikana je vynikající i z vepřového masa.



Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 1 konzerva drcených rajčat
- 1 konzerva červených fazolí
- 2 cibule
- špetka oregana
- špetka soli
- špetka barevného pepře
- 1 chilli paprička /dle chuti více i méně/
- 1 malá konzerva kukuřice

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Drůbež a králík,
Labužník, Hlavní chod

