

# Mexická pánev



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**62847** kalorií , **12 g** cukrů , **6942 g** tuků , **162 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mexicka-panev>

## Příprava

Maso očistíme a nakrájíme na kostky. V kastrolu rozežřejeme olej a maso na něm zprudka osmahneme, přidáme cibuli, necháme lehce zesklovatět a podlijeme vývarem. Dusíme cca 30minut, přidáme na proužky nakrájené paprikové lusky, na plátky nakrájený oloupaný česnek, vložíme nakrájená rajčata, feferonky a dusíme dál za občasného podlévání vývarem doměkka. Fazole scedíme, propláchneme, necháme okapat a přidáme do hrnce. Lžíci solamylu rozmícháme v troše studené vody a vmícháme do směsi. Necháme provařit dochutíme a podáváme.

### Tip k receptu

Přílohou může být chléb, rýže nebo i brambory.

## Ingredience

- 600 g hovězí klížky
- sůl
- pepř
- 50 g oleje
- 300 g nadrobno nakrájené cibule
- 5 rajčat
- 3 pálivé paprikové lusky
- 2 sušené feferonky nebo chilli papričky
- 4 stroužky česneku
- 500 ml masového vývaru z masoxu
- 1 lžíce Solamylu
- 300 g červených fazolí v konzervě

## Kategorie

Mexická, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod