

Мясо с фасолью по-мексикански - это оригинальное, аппетитное и очень сытное блюдо, которое приятно вас удивит превосходным вкусом. Я редко готовлю что-то из фасоли, но перед этим блюдом не смогла устоять и оказалось не зря... Мясо с фасолью по-мексикански было съедено в считанные минуты, да еще и добавка потребовалась. Также советую посмотреть [приготовление запеканки с фрикадельками](#).



Ингредиенты:

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 350 гр. мясного фарша, 1 банка красной консервированной фасоли, 1 большая головка репчатого лука, 250-300 гр. помидор в собственном соку, 3 зубчика чеснока, 2 ч. ложки приправы универсальной, 2 ст. ложки растительного масла, соль.



Пошаговое приготовление:

1. Лук нарежьте кубиками.



2. Лук слегка обжарить на масле



Добавить фарш и жарить до готовности





Добавьте помидоры в собственном соку.



Добавьте фасоль вместе с заливкой.



6. Мелко нарежьте чеснок.



Добавьте чеснок и варите 10 минут. Тушите под крышкой на медленном огне

предоставляем вашему вниманию. Мы будем рады вашим комментариям! Спасибо вам за