

PRZEPISY FIT&EASY



MEKSYKAŃSKA FIESTA

300 g mielonego mięsa

Fit&Easy Świeże warzywa na patelnię po meksykańsku

400 ml passaty pomidorowej

200g ryżu

Ser cheddar, kwaśna śmietana, sok z limonki i ...

Danie pełne smaku i świeżych warzyw gotowe!

Mięso mielone podsmażamy na oleju do zarumienienia. Wsypujemy Świeże warzywa na patelnię po meksykańsku, uprzednio wyjmując saszetkę z przyprawą i smażymy ok. 5 minut. Dodajemy passatę pomidorową i delikatnie całość podsmażamy. Na talerz wykładamy wcześniej ugotowany ryż, następnie usmażoną mieszankę warzyw, posypujemy tartym serem cheddar, dekorujemy łyżką kwaśnej śmietany, sokiem z limonki i danie pełne smaku i świeżych warzyw gotowe!