

Mexíkóskur kjötréttur

fyrir 3-4

300 gr. hakk

1/2 laukur

1/4 paprika

2-3 msk tómatm auk (þykkt)

2 tsk. mexíkókrydd

2 dl. vatn

Aðferð:

1. Hreinsið papriku og lauk og skerið smátt niður.
2. Brúnið hakkið og kryddið með salti og mexíkókryddi.-
3. Setjið papriku, lauk, tómatm auk og vatn saman við og látið krauma við vægan hita í 10-12 mínútur

Berið fram með hrísgrjónum.