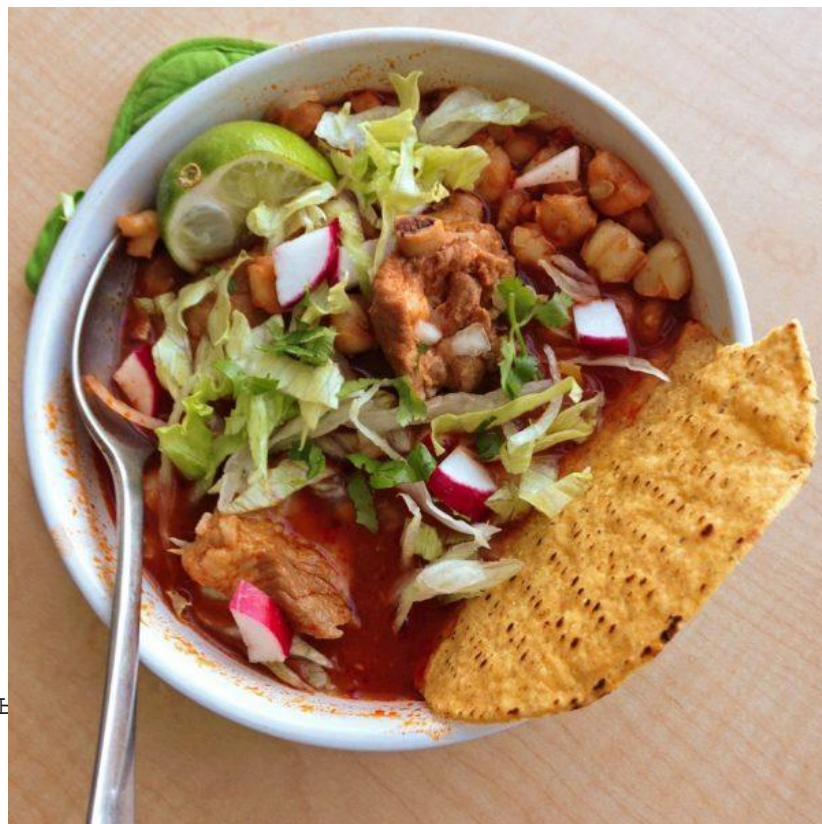


Мексиканский Посоле

10 порций 50 минут

Вам понадобится:

2 фунта нежирной говядины, нарезанной кубиками
1 столовая ложка оливкового масла
1 крупная луковица, нарезанная
1 зубчик чеснока, нарезанный
¼ чайная ложка соли
⅛ чайная ложка перца
¼ чашка кинзы
1 столовая ложка тмина
1 банка тушеных помидоров
½ банка (2 унции) томатной пасты
1 банка (1 фунт, 13 унций) гомини



Приготовление

- В большой кастрюле разогрейте масло. Поджарьте говядину до золотистой корочки.
- Добавьте лук, чеснок, соль, перец, кинзу, тмин и воду чтобы покрыть мясо. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне, пока мясо не станет мягким.
- Добавьте помидоры и томатную пасту. Продолжайте готовить около 20 минут.
- Добавьте гомини и варить еще 15 минут на слабом огне. Часто помешивайте. При необходимости добавьте воды.

*Ближайшим «родственником» Гомини является Мамалыга

