



Meksikolainen pyttipannu

Aineet:

- 2 sipulia
- 400 g nakkeja
- 1 rkl öljyä
- 1 punainen paprika
- 1 vihreä paprika
- 2 keitettyä perunaa
- 1 tlk ananasrenkaita

Kastike:

- 1 dl tomaattimehua
- 2 tl tacomausteseosta
- 1 rkl chiliketsuppia
- 2 rkl ananasmehua

riipaus suolaa

riipaus mustapippuria

Koristeeksi:

jalopenoviipaleita

Valmistus: Kuutioi sipulit ja viipaloi nakit. Kypsennä niitä paistinpannussa hetki.

Lisää joukkoon kuutoidut paprikat ja anna niiden pehmentyä. Lisää lopuksi keitetyt ja kuutoidut perunat ja viipaloidut ananasrenkaat.

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään. Kaada kastike seoksen joukkoon. Anna hautua miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Ripottele annoksen päälle muutama jalopenon viipale ja tarjoa heti.