



Kiihkeän tulinen papumuhennos

Aineet:

- 1 kpl Sipulia pilkottuina
- 1 kynsi Valkosipulia
- 2 rkl Öljyä
- 1 kpl Paprikaa viipaleina
- 1 tl Chilipulveria
- 1 tl Kuminaa jauhettuna
- 1 kkp Tomaattia murskattuna
- 1 kkp Maissia tuoretta/tuoreita
- 4 kkp Papuja
- 1,5 tl Suolaa
- 1 tl Oreganoa

Valmistus: Anna sipulin muhia öljyssä, kunnes se on pehmeää. Murskaa valkosipulin kynsi joukkoon. Lisää vihreät paprikasiivut ja mausteet. Anna muhia 2-3 minuuttia. Lisää tomaattimurska ja maissia, jos sinulla niitä on. Muhenna 2 kuppia papuja mukaan kokonaisten papujen, suolan ja oreganon kanssa. Anna hautua 30 minuuttia. Sopii syötäväksi joko sellaisenaan tai esimerkiksi höystettynä riisillä. Riittää 6 hengelle.

www.superkokki.com