



Meksikolainen papukeitto

Aineet: 1 pkt ruskeita papuja
1/2 kg naudanrintaa
100 g pekonia
1 laakerinlehti
1 tl kuivattua timjamia
4 tuoretta maustepaprikaa
1 paprikaa
1 pkt pakastemaissia

Valmistus: Huuho pavut ja liota niitä runsaassa vedessä noin 12 tuntia. Huuho pavut liotusliemestä ja pane kattilaan naudanlihan, pekonin, laakerinlehden ja tinjamin kanssa. Kaada päälle vettä sen verran että ainekset kokonaan peittyvät. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla noin 2 tuntia.
Huuho ja halkaise maustepaprikat ja paprika. Poista siemenet ja kuutioi puolikkaat. Pane maustepaprikat, parika ja maissi kattilaan ja jatka keittämistä 10 minuuttia.
Ota lihat liemestä ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Pane takaisin kattilaan. Mausta tarpeen mukaan suolalla.

www.superkokki.com