

2 małe cebule
1 ząbek czosnku
2-3 łyżki oliwy
200 g mięsa z indyka pokrojonego w kostkę
2-3 łyżki przyprawy meksykańskiej
3 łyżki koncentratu pomidorowego
2 [kostki rosółowe mięsne](#)
1/2 puszki kukurydzy
1/2 puszki czerwonej fasoli
pokrojona w kostkę czerwona papryka
600 ml wody

- cebulę i czosnek wrzucić na wirujące noże i posiekać – 3 sek., obr. 7-8
- zemleć mięso – wirujące noże, 20 sek., obr. – 8
- założyć motylek, dodać oliwę i przyprawę meksykańską, poddusić – 6 min, obr. – 3, temp. 100 st.
- dodać koncentrat, [kostki rosółowe](#) , wodę, gotować – 12 min, obr. 2, temp. 100 st.
- dodać kukurydżę, fasolę i paprykę i dalej gotować – 5 min, obr. 1, wsteczne, temp. 100 st.