

Wołowina z fasolą w stylu tex-mex

Wołowina z fasolą w stylu Tex-Mex

Rozgrzana patelnia, aromat cebuli i czosnku, intensywny smak wołowiny i fasoli – to wszystko łączy się w **klasycznym daniu kuchni Tex-Mex**. Ta sycąca potrawa to idealne połączenie mięsnych i roślinnych białek, wzbogacone orientальnymi przyprawami, które przeniosą Cię prosto na pogranicze amerykańsko-meksykańskie.

Dla kogo?

Wołowina z fasolą to doskonały wybór dla *miłośników wyrazistych smaków* i osób ceniących sobie proste, ale pożywne dania. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Jest też świetną propozycją dla osób aktywnych fizycznie, które potrzebują solidnej porcji białka.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się na *nieformalny obiad* czy kolację. Możesz je przygotować na wieczór filmowy, podczas oglądania meczu lub jako główną atrakcję domowej imprezy w meksykańskim stylu. Podane z ryżem lub kukurydzianymi tortillami stworzy kompletny posiłek, który zadowoli nawet najbardziej wymagających gości.

Czy wiesz, że?

Kuchnia Tex-Mex narodziła się na pograniczu Teksasu i Meksyku, łącząc tradycje kulinarne obu regionów. **Fasola** była jednym z podstawowych składników tej kuchni ze względu na wysoką wartość odżywczą i długi termin przydatności, co było

niezwykle istotne dla pierwszych osadników i kowbojów.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o *świeżą kolendrę*, posiekaną paprykę jalapeno lub awokado. Spróbuj też dodać kukurydzę lub posypać potrawę startym serem typu cheddar. Dla wegetarian wołowinę można zastąpić grzybami portobello lub dodatkową porcją fasoli.