



# Szybkie kubańskie Picadillo

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

**Krok 1**  
Paprykę umyj i posiekaj. Cebulę pokrój drobno. Oliwki pokrój w plasterki.

**Krok 2**  
Na dużej patelni, na średnim ogniu usmaż wołowinę wraz z papryką i cebulą, przez ok. 5-7 min.

**Krok 3**  
Dodaj sos pomidorowy, oliwki, rodzynki i ocet. Doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu bez przykrycia przez 5-6 minut.

**Krok 4**  
Podawaj z ryżem. Opcjonalnie posyp świeżą kolendrą. Smacznego!

## Składniki:

- 450 g chudej mielonej wołowiny
- 1 mała zielona papryka
- ¼ szklanki cebuli
- 1 puszka sosu pomidorowego
- ½ szklanki oliwek nadziewanych pimientos
- ¼ szklanki rodzynek
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 2 szklanki gorącego ugotowanego ryżu
- świeże liście kolendry