

Chili con carne



Autor: **zyciezmakiem**
Przepisów: **86** Ocena: **665**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 50 dkg mielonego mięsa wołowo – wieprzowego
- puszka czerwonej fasoli konserwowej
- puszka kukurydzy konserwowej
- 1 cebula, posiekana w drobną kostkę
- 1-2 papryczki chili posiekane w drobną kostkę
- 3/4 szklanki bulionu wołowego
- puszka pomidorów
- pieprz cayenne, sól, mielone płatki chili, suszone płatki pomidorów
- oliwa do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy mięso, doprawiamy je solą oraz pieprzem i smażymy. Przekładamy je do garnka a na patelni szklimy cebulkę.
- 2 Do garnka z mięsem dokładamy cebulę, fasolę, kukurydzę, papryczkę chili oraz pomidory z puszki. Całość podlewamy co chwilę bulionem i gotujemy tak aby mięso nie było surowe. Na koniec doprawiamy solą, pieprzem cayenne, suszonymi pomidorami oraz chili. Chili podajemy ze świeżym pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: