

Chili con carne II

Przepis dodany przez użytkownika ds



Wypróbowany przepis na chili. Świetnie sprawdza się na imprezach.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mięso mielone wołowe lub mieszane - 50 dag
- Cebula średnia - 2 szt.
- Czosnek - 3-4
- Papryka czerwona - 1 szt.
- Kukurydza - 1/2 puszki
- Fasola czerwona - 1 puszka
- Papryczka chili - 1-2 szt.
- Ostry sok pomidorowy (z tabasco) - 200 ml
- Przecier pomidorowy - 3 łyżka(i)
- Olej - 3 łyżka(i)
- Ostra mielona papryka - 1 łyżeczka(i)
- Sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotować warzywa. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę lub drobno posiekać, podobnie zrobić z chili. Paprykę oczyścić z nasion i również pokroić w kostkę.
- 2.** Cebulę zeszklić na rozgrzanym oleju. Dodać czosnek, przesmażyć. Dodać papryki i smażyć kilka minut. Dołożyć mięso i mieszając smażyć do momentu aż nie będzie widać surowego.
- 3.** Wlać sok pomidorowy, dodać przecier, paprykę w proszku, sól i pieprz do smaku. Zostawić na małym ogniu pod przykryciem 30 min. co jakiś czas mieszając.
- 4.** Odcedzić kukurydzę i fasolkę, dodać do mięsa i dusić jeszcze 15 min. Chili najlepiej smakuje następnego dnia:)

Jak podawać?

Z bagietką

Uwagi:

Przepis z dodatku do gazety Moje gotowanie