



Tekst i zdjęcie: **entila** - Kuchcik (50)

Chilli Con Carne

Meksykańskie klimaty - jednogarnkowe danie dobre na imprezę i nie tylko.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- mielone mięso, 1 kg
- krojone pomidory w puszcze, 1 szt.
- fasola czerwona w puszcze, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- cebula, 2 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- chilli, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- bulion, 500 ml

Sposób przygotowania:

1. Gotujemy bulion wołowy bądź na innej kostce mięsnej. Odstawiamy. 2. Kroimy cebulkę w piórka i smażymy w garnku z grubym dnem aż do przyrumienienia. 3. Dodajemy mięso mielone i smażymy jakiś czas. Następnie wlewamy bulion. 4. Dodajemy pokrojoną w dużą kostkę paprykę. Dusimy około 30 minut. 5. Po 30 minutach dodajemy kukurydzę, fasolę oraz pomidory, doprawiamy chilli i innymi przyprawami wg uznania. 6. Dusimy kolejne 15 minut. 7. Smacznego =)

