



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Gulasz Chili Con Carne

Gulasz Chili Con Carne

Składniki:

- mielone mięso, 40 dag
- fasola czerwona w puszcze, 1 szt.
- cebula, 2 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- ogórek kiszony, 4 szt.
- koncentrat pomidorowy, 1 szt.
- keczup, 3 łyżk.
- majeranek, 1 szczypta
- chilli, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kostka rosołowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w piórka, posolić, posypać majerankiem, chilli, pieprzem i podsmażyć lekko na patelni. Dodać do tego mięso mielone, przeciśnięty przez praskę czosnek i kostkę rosołową. Mięso polewamy keczupem. Całość smażyjemy podlewając wodą tak, aby uzyskać sos. Pod koniec dodajemy kukurydzę, fasolę czerwoną i pokrojone w kostkę ogórki kiszone. Dodajemy koncentrat pomidorowy i ewentualnie doprawiamy do smaku.

