

## Chilli con carne



### BERYS18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	1 duża
<b>kukurydza w puszcze</b>	1
<b>fasola czerwona z puszki</b>	1
<b>papryka</b>	1
<b>papryczka chilli</b>	1
<b>papryka mielona</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>ketchup</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni rozgrzać olej. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na oleju. Dodac pokrojoną w kostkę paprykę i podsmażyć.
- KROK 2 Dodać mięso mielone i chwile smażyć
- KROK 3 Dodać odsączoną z zalewy fasolę i kukurydzę, wymieszać i chwile smażyć
- KROK 4 Dodać ketchup. Przyprawic do smaku papryka ostra, pieprzem i solą