

Chilli con carne



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	500 g
fasolka czerwona	1 puszka
cebula	1 szt.
pomidory	1 puszka
kukurydza	1/2 puszki
koncentrat pomidorowy	1 szt.
kolendra	1 łyżecz.
kumin	1 łyżecz.
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	1 pęczek
kostka wołowa	2 szt.
papryczka chili	1 szt.
oliwa	50 ml
tortilla	8 szt.
ser gouda	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebule, czosnek, paprykę i chilli kroję w drobna kostkę, podsmażam wszystko na oliwie i dodaję do tego mieloną wołowinę, a następnie smażę, aż mięso będzie suche.

- KROK 2 Dodaję wtedy koncentrat pomidorowy, puszkę wcześniej zmiksowanych pomidorów oraz bulionetkę wołową. Doprawiam całość kolendrą w proszku, kuminem i duszę około 10 minut. Dodaję przepłukaną czerwoną fasolę, kukurydzę i duszę jeszcze około 10 minut. Na koniec doprawiam potrawę natką kolendry i solą.
- KROK 3 Chilli con carne podaję w głębokim talerzu z nachosami obsypanymi dookoła talerza lub zawinięte w tortillę.