

Honduraskie chili z kurczaka



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

pomidory

przyprawy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: A: półtorej szklanki posiekanej cebuli, 1 szklanka posiekanej zielonej papryki, 1 posiekana papryczka jalapeno, 3 posiekane ząbki czosnku. B: 2 łyżki chili w proszku, 2 łyżeczki kuminu, pół łyżeczki oregano. C: 4 szklanki posiekanego mięsa z kurczaka, 1 szklanka wody, pół łyżeczki czerwonej papryki, do smaku cukier i ocet winny, 1/4 łyżeczki pieprzu, 1 łyżka sosu Worcestershire, 1 łyżka musztardy Dijon, 42 dag puszka posiekanych pomidorów, 1 szklanka bulionu z kurczaka.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać 3 łyżki oleju i smażyć na nim przez 5 minut składniki A. Następnie dodać składniki B i smażyć 2 minuty. Dodać składniki C. Gotować 20 minut. Chili podawać z białą fasolą, którą po wmieszaniu gotować z całością przez 5 minut.