

Chilli con carne z dodatkiem czekolady



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	700-800 gramów
cebula	2 szt.
papryczki chili	2 szt.
czosnek	3-4 ząbki
koncentrat pomidorowy	2-3 łyżki
starta gorzka czekolada	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
żółta papryka	1 szt.
bulion wołowy	3 szklanki
fasola	1 puszka
papryka czerwona	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrumienić mięso na rozgrzanym oleju. Oddzielnie podsmażyć posiekane papryczki chili, posiekaną cebulę i zmiążdżony czosnek. Dodać do warzyw bulion, czekoladę i koncentrat pomidorowy, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać mięso, gotować pod przykryciem 1,5godz. Po tym czasie dodać fasolę i pokrojona paprykę i gotować kolejne 0,5godz. Podawać posypane natką pietruszki.