

Chili con carne z pieczonym ziemniakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na chili con carne:

olej	do smażenia
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
mięso mielone wołowe	500 gramów
papryka czerwona	1 sztuka
papryka zielona	1 sztuka
Kolendra cała Prymat	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	2 łyżeczki
pomidor	1 sztuka
pomidory w puszcze	1 puszka

Do smaku:

sól

pieprz

Na ziemniaki i dodatki:

ziemniaki pieczone 3-4 sztuki

śmietana 18%	1 łyżka
ser cheddar	1 łyżeczka
fasola czerwona z puszki	1 łyżka
listki kolendry	kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż czosnek, białą i czerwoną cebulę, mięso oraz czerwoną i zieloną paprykę.

Kiedy warzywa będą miękkie dopraw danie kolendrą, kminem, oregano, ostrą papryką, solą, pieprzem dodaj pomidory z puszki oraz świeżego pomidora.

Duś na wolnym ogniu jeszcze przez 30 minut. W tym czasie ponakłuwaj ziemniaki i piecz je w 180 stopniach przez 30 minut.

Całość podawaj z kwaśną śmietaną, fasolą, cheddarem oraz świeżą kolendrą.

Smacznego!