

Chili con carne.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	75 dag
obrane pomidory w zalewie	1 puszka
szklanka rosolu z kostki	
przecier pomidorowy	4 łyżki
cebula	2 sztuki
czosnek	2 duże ząbki
olej	2-3 łyżki
sól	
chilli	
duża puszka czerwonej fasoli	
papryka żółta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać olej w dużej głębokiej patelni (ja używam woka), wrzucić posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojoną w kostkę paprykę. Smażyć wszystko razem 8 minut. Dodać mięso i smażyć mieszając 6 minut po czym dołożyć odsączoną fasolę, a po 5 minutach smażenia - pomidory, przecier, rosół, cukier, sól, pieprz i chili do smaku (ja lubię ostre więc daję sporo pieprzu i chili). Przygotowaną potrawę przekładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w 180 stopniach przez ok 45 minut. Podawać z ryżem.