

chili con carne



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
ząbki czosnku	4 szt
olej	3 łyżki
mielone mięso wołowe	400 gram
zielona i czerwona papryka	1 szt
przecier pomidorowy	4 łyżki
pomidory	250 gram
cukier	do smaku
sól	do smaku
fasola	250 gram
Papryka ostra mielona Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać, oczyścić i posiekać. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić cebulę i czosnek. Dodać mięso mielone, podsmażyć, cały czas mieszając. paprykę umyc, przekroić usunąć pestki. Pokroić w kostkę. Razem z przecierem dodać do mięsa. Dusić 5 minut mieszając. Fasolę osączyć, pomidory pokroić w kostkę. Wszystkie składniki dodać do mięsa i wmieszać. Doprawić ostrą papryką, cukrem i solą. Zagotować, następnie zmniejszyć ogień i gotować jeszcze 15 minut.