

# Chili con carne



Autor: **agnieszka\_crow**  
Przepisów: **196** Ocena: **8659**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 duża cebula, pokrojona w kosteczkę
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka przyprawy chilli
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 450 g mielonej chudej wołowiny
- puszka pokrojonych pomidorów bez skórek
- 1 duża czerwona papryka, bez gniazd nasiennych, pokrojona w kostkę
- 1 puszka czerwonej fasoli w zalewie
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Na dużej patelni, na oliwie z oliwek szklimy cebulę i czosnek. Dodajemy chilli i oregano i podsmażamy.
- 2 Następnie dodajemy mięso i mieszając czekamy aż się zarumieni. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku
- 3 Wrzucamy pomidory z puszki łącznie z zalewą, zmniejszamy ogień i smażyemy przez 20 min.
- 4 Dodajemy paprykę i smażyemy do momentu aż będzie miękka.
- 5 Na koniec dodajemy odsączoną z zalewy fasolę jeszcze przez moment gotując.
- 6 Podajemy z ryżem, tortillą, lub śmietaną.

## Twoje notatki do przepisu: