

# CHILI CON CARNE



Autor: **ognista03**  
Przepisów: 4 Ocena: 186



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- SOS POMIDOROWY KNORR Z CHILI I CZOSNKIEM, 1 OP.
- czerwona fasola, 1 PUSZKA
- MIĘSO MIELONE WOŁOWE LUB WOŁOWO-WIEPRZOWE, 1 KG
- cebula, 2 SZT.
- Papryka czerwona, 1 SZT.
- czosnek, 2 ZĄBKI
- olej, 3 ŁYŻKI
- BULION WOŁOWY KNORR, 1 KOSTKA
- ostra papryka, 1 ŁYŻECZKA
- słodka papryka, 1 ŁYŻECZKA
- tabasco, KILKA KROPLI

## Sposób przygotowania:

- 1 MIĘSO PODSMAŻYĆ NA OLEJU, DODAĆ POKROJONĄ W KOSTKĘ CEBULĘ, POSIEKANY CZOSNEK I SMAŻYĆ OK. 10 MINUT. FASOLE ODCEDZIĆ I OPŁUKAĆ. PAPRYKĘ POKROIĆ W KOSTKĘ, POŁĄCZYĆ Z MIĘSEM. DODAĆ SOS POMIDOROWY, TABASCO I PRZYPRAWY. KOSTKĘ BULIONU ROZPUŚCIĆ W SZKLANECIE WRZĄTKU, ZALAĆ MIĘSO I DUSIĆ OK. GODZINY NA WOLNYM OGNIU, CO JAKIŚ CZAS MIESZAJĄC. NA KILKA MINUT PRZED KOŃCEM GOTOWANIA DODAĆ FASOLE.

## Twoje notatki do przepisu: