

CHILI CON CARNE (danie meksykańskie)

Autor: **honka2**

Przepisów: 1 Ocena: 1



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- cebula, 2 szt
- mięso mielone, 1/2 kg
- margaryna, 1 tyzka
- bulion miesny, 1 szklanka
- papryka, 3 szt (czerwona,zielona,zółta)
- czerwona fasolka, 2 puszki
- papryczka chili, 1 szt
- pomidory, 3 szt,lub 1 puszka
- ryż, 1 woreczek dla 1 osoby
- przyprawy, szczypta soli,pieprzu,chili lub ostrej czerwonej papryki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroic w drobna kostke,nastepnie podsmazyc na zloty kolor na lyzce margaryny.Dodac mielona wolowine.Calosc smazyc jeszcze 5 m inut,ciagle mieszajac,poczym zalac bulionem miesnym.Papryki pokroic w kostke,papryczke chili drobnp posiekac.Czerwona fasolke z puszki odsaczyc i dodac do miesa wraz pomidorami pokrojonymi i paprykami i papryczka chili.Potrawe gotowac jeszcze 10 minut,Doprawic do smaku sola,pieprzem i chili.Podawac z ryzem.SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: