

Chili con carne z mięsem mielonym

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **197**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



evanion | Smaker.pl

Składniki:

- Mięso mielone, wieprzowe, 500g
- cebula, 1 sztuka
- czosnek, 2 ząbki
- Pomidory krojone, 1 puszka
- czerwona fasola, 1 puszka
- kukurydza, 1 puszka
- chili, 2-4 łyżeczki lub 1 papryczka
- sól, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w piórka, czosnek siekamy drobno i wrzucamy z odrobiną oleju do garnka, dusimy aż cebula się zeszkli.
- 2 Gdy cebula jest gotowa dorzucamy mięso i od czasu do czasu mieszając smażymy aż mięso będzie gotowe.
- 3 Wrzucamy puszkę pomidorów razem z zalewą, dolewamy pół szklanki wody i zagotowujemy, dorzucamy fasolę i kukurydzę (bez zalewy), solimy do smaku i dodajemy chili.
- 4 *Ja użyłam ponad 4 łyżeczek chili i wyszło bardzo ostre, warto próbować po każdej łyżeczce by dostosować ostrość do swoich upodobań:)
- 5 Dusimy pod przykryciem około 10 minut. *Można podawać z ryżem, tortillą czy nawet ziemniakami, ja wybrałam zwykłą kajzerkę:)

Twoje notatki do przepisu: