

Chilli con carne

Autor: **beata**Przepisów: **43** Ocena: **1226**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mielone, wołowo-wieprzowe, 0,5 kg
- Papryka czerwona, 1
- papryka chilli lub pepperoni, 1
- czosnek, 3 ząbki
- czerwona fasolka z puszki, 1 puszka
- pomidory z puszki pokrojone, 1 puszka
- śmietana 12%, 1
- szczypiorek
- nachosy serowe
- placki tortilla
- sól
- pieprz
- przyprawa do chilli con carne
- sos Tabasco
- sambal oelek, 2 łyż

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso smażymy na patelni z przyprawami i czosnkiem. Kroimy oby dwie papryki i dodajemy do mięsa. Do tego wrzucamy pomidory. Wszystko musi się chwilę dusić na małym ogniu. Następnie dodajemy fasolkę (pół puszki).
- 2 Ręcznym blenderem rozdrabniamy całość, po tym dodajemy resztę fasolki. Można teraz posmakować czy jest wystarczająco ostre, i wrazie czego jeszcze dodać sos tabasco, sambal oelek, lub inne ostrości jakie mamy w domu :)
- 3 Ja mam dwa sposoby jedzenia tego dania: 1) nałożyć chilli con carne na tortille, trochę śmietany i szczypiorek, i zawijamy. 2) Chilli nakładamy do miseczki, na to trochę śmietanki ze szczypiorkiem i jemy nakładając nachosami zamiast łyżką :)

Twoje notatki do przepisu: