

Chilli con carne



Autor: **leopard28**
Przepisów: **131** Ocena: **2505**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- oliwa, 1 łyżka
- cebula, 1 duża
- czosnek, 1 ząbek
- papryczki chilli, 2
- wołowina mielona, 500g
- pomidory z puszki, 2 opakowania
- koncentrat pomidorowy, 90 g
- ostra papryka, pół łyżeczki
- cukier, 2 łyżeczki
- bulion wołowy, 1 szklanka
- fasola z puszki, opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 oliwe rozgrzać w dużym rondlu, cebule, chilli, czosnek smażyć do momentu zeszklenia się cebuli.
- 2 Dodać wołowinę, mieszając aby się nie przypaliła do momentu aż mięso zbronzowieje.
- 3 Dodać pomidory, koncentrat, paprykę, cukier. Wlać bulion, dusić na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając.
- 4 Dodać fasolę, po około 10 minutach duszenia można podawać. najlepiej smakuje z opieczonymi tortillami pszennymi. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: