

Chilli sin carne

Autor: **wjosna**Przepisów: **208** Ocena: **2443**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- 2 łyżki oliwy
- 1 suszona ostra papryka
- 1 łyżeczka słodkiej papryki (najlepiej podwędzanej)
- 1 łyżeczka kminku rzymskiego
- 1/2 szklanki wody
- 1 puszka białej fasoli
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 litra passaty pomidorowej
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka miodu
- sól, pieprz do smaku
- nachosy do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Posiekać cebulę i czosnek. Marchewkę pokroić w kostkę. Rozgrzać w garnku oliwę, dodać cebulę i czosnek, podsmażyć. Dodać marchewkę i smażyć mieszając ok 10 minut. W moździerzu utrzeć papryczkę i kmin, dodać przyprawy, razem ze słodką papryką na patelnię i wymieszać. Zalać wodą, gotować 10 minut, dodać odsączoną fasolę (białą i czerwoną), passatę pomidorową i przecier- gotować kolejne 10 minut. .Dodać oregano, miód, doprawić solą i pieprzem. Podawać z nachosami.

Twoje notatki do przepisu: