

Diabeł wcielony: chilli con carne



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2804**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg mielonej wołowiny lub mięsa wieprzowo-wołowego
- 3 duże cebule
- 3 zębki polskiego czosnku
- 1 puszka pomidorów całych bez skórki
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- do 0,5 l wody
- 1,5 opakowanie przyprawy marki Kotanyi do Chilli con carne (lub inna gotowa mieszanka)
- kilka łyżek oleju rzepakowego
- sól, pieprz, cynamon, nitki chilli

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę, w dużym garnku podgrzać olej (tylko tyle, by przykrył dno), zeszklić ją. Dodać mięso mielone; ja po wyciągnięciu z paczki kroję je dodatkowo wzdłuż i wszerz, by łatwiej rozpadało się w potrawie.



- 2 Kiedy mięso się zetnie (poznamy po kolorze) dodajemy całą przyprawę do chilli, przeciśniętą przez praskę czosnek i zalewamy 0,5 l wody. Dusimy 15 minut. Dodajemy rozdrobnione pomidory z całym sokiem, dusimy kolejne 5 minut.

Po tym czasie wrzucamy fasolę z całym płynem i gęstym osadem z dna puszki i kolejne 5 minut razem gotujemy.

Czas na odsączoną z zalewy kukurydzę. Całość dusimy jeszcze do 10 minut, w międzyczasie sprawdzamy smak i doprawiamy.



- 3 Rada: w kuchni warto eksperymentować ze smakiem, ja w tym daniu podkreślam go cynamonem i nitkami chilli. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: