

Chili con Carne

Przepis dodany przez użytkownika norecci



Absolutna klasyka kuchni Tex-Mex

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone wp/wł - 0,5 kg
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 2
- pomidory krojone w puszkach - 3 puszka(i)
- przyprawa do chili con carne - 1 op.
- fasola czerwona w puszcze - 2 puszka(i)
- kukurydza w puszcze - 1 puszka(i)

Przydatne akcesoria:

Garnek, patelnia, drewniana łyżka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę pokrój w kostkę i razem z posiekany czosnkiem zeszklij na patelni
- 2.** Do cebuli dodaj mięso smaż aż mięso będzie dobre.
- 3.** Kiedy mięso jest już gotowe, wrzuć je do garnka. Dodaj pomidory, kukurydzę fasole i przyprawę do chili con carne
- 4.** Kiedy zaczniesz się gotować (bulgać ;-)) zmniejsz ogień i gotuj ok. godziny na wolnym ogniu mieszając od czasu do czasu żeby się nie przypaliło

Jak podawać?

Z bagietką lub z ryżem. Najlepiej ugotować dzień przed podaniem, wtedy zdąży się przegryźć i będzie dużo smaczniejsze.