



przepisy.pl

Chili con carne w pomidorach



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona fasolka z puszki - 120 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- pomidory z puszki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- gęsta kwaśna śmietana - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni. Po chwili dodaj mięso i smaż, mieszając, aby nie powstały grudki.
2. Fasolę oraz kukurydzę odcedź i przepłucz wodą. Pomidory posiekaj i wraz z sokiem oraz warzywami dodaj do mięsa.
3. Fix wymieszaj z 300 ml wody i wlej na patelnię. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotuj 5 minut. Gotowe danie przelej do miseczki. Na wierzchu połóż porcję gęstej śmietany. Chili możesz podawać jako samodzielny posiłek lub np. z ugotowanym ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl