



przepisy.pl

# Chili con carne z suszonymi pomidorami

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mielona wołowina - 0.5 kilogramów
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżka
- suszone pomidory - 8 sztuk
- olej

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

## Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni z przykrywką rozgrzej olej i zeszklij cebulę, dodaj pokrojony czosnek, chili, mieszając smaź minutę.
2. Stopniowo dodawaj zmieloną wołowinę, mieszając zrumieniaj z każdej strony. Teraz dodaj sos spaghetti toscana Knorr.
3. Gotuj pod przykryciem ok. 15 min. Dodaj pokrojoną paprykę i suszone pomidory, gotuj aż papryka będzie miękka.
4. Na koniec dodaj fasolę, podawaj na gorąco z ryżem

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)