



przepisy.pl

## Chili hawajskie z wołowiną i ananase



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- ananas z puszki - 150 gramów
- czerwona fasolka z puszki - 120 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- chipsy nachos
- 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. Dodaj do mięsa.
3. Ananasa pokrój w kostkę i dodaj do potrawy. Zachowaj sok z zalewy.
4. Sok ananasowy wymieszaj z wodą tak, aby mieszanka miała 300 ml. Dodaj Fix Knorr, wymieszaj i wlej sos na patelnię z mięsem. Wszystko gotuj 5 minut.
5. Potrawę przelej do miseczki. Włóż na wierzch kilka chipsów nachos i podawaj. Możesz również dodać świeżą natkę kolendry.

---

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)