



przepisy.pl

## Mekykańskie chili z wołowiną



 135 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 400 gramów
- pomidory z puszki krojone - 400 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- ciemna fasolka z puszki - 400 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- czarna fasola z puszki - 400 gramów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 5 łyżek
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Mięso pokrój w większe kawałki, a paprykę w kostkę.
2. Na patelni smaż kawałki mięsa z czosnkiem, cebulą i papryką.
3. Dodaj Imbir, Kmin, Cynamon i Oregano Knorr. Smaż jeszcze jedną minutę.
4. Dodaj pomidory z puszki, wodę, odcedzone fasolki, kostkę Knorr i całość duś ok. 30 minut, aż mięso będzie miękkie. Chili podawaj z ryżem lub nachos.

---

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)