



przepisy.pl

## Meksykańskie Chipotle z czarną fasolą i chili



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pomidory - 400 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- czarna fasola z puszki - 400 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pasta pomidorowa - 2 łyżki
- chipsy z tortilli lub nachos do podania - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz marchew, paprykę i świeże pomidory pokrój w kostkę. Czosnek posiekaj.
2. W większym garnku lub rondlu podgrzej Ramę smaź jak szef kuchni i smaź kolejno cebulę, czosnek, marchew, następnie paprykę i na końcu dodaj świeże pomidory.
3. Fix Knorr wymieszaj z szklanką wody i wraz z pastą pomidorową dodaj do warzyw.
4. Odcedź fasolę i wsyj do garnka. Dopraw Oregano Knorr i całość gotuj powoli ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
5. Na końcu dodaj lekko posiekaną kolendrę i podawaj z 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)