



## Ostre chilli con carne - VIDEO

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone wołowe - 400 gramów
- cebula czerwona - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- mielona kolendra - 1 łyżka
- pomidory w puszcze - 500 mililitrów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- czerwona fasola - 1 opakowanie
- tortilla kukurydziana - 4 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa - 80 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pół cebuli pokrój w plastry tak, aby powstały pierścienie i odłóż do dekoracji. Pozostałą, wraz z czosnkiem pokrój w drobną kostkę.
2. Mięso mielone wymieszaj z przyprawą Knorr oraz pozostałymi przyprawami.
3. W szerokim rondlu rozgrzej oliwę i podsmaż cebulę i czosnek.
4. Jak się zrumienią dodaj mięso mielone i smaż całość, aż mięso straci czerwony kolor.
5. Dodaj teraz posiekane pomidory z puszki oraz pół szklanki wody. Całość duś około 20 minut, aż dobrze zgęstnieje. Pod koniec duszenia dodaj odcedzoną czerwoną fasolkę.
6. Tortillę pokrój w trójkąty, które rozłóż na blaszce i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 10 minut, aż zrobią się chrupiące. Chilli con Carne podawaj w misce posypane chrupiącą tortillą, krążkami cebulowymi i posiekaną kolendrą.

---

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)