



przepisy.pl

Tradycyjne chili con carne



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe mielone - 500 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- papryczka chili - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pomidory krojone z puszki - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- bazyli (może być suszona) - 1 łyżka
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka
- woda - 400 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek drobno pokrój, podsmaż na oliwie razem z mięsem. Następnie dodaj chili, paprykę pokrojoną w kostkę, pieprz cayenne i całość podduś 15 minut.
2. Kostki rosółu wołowego połącz z ciepłą wodą, wlej do całości. Dodaj pomidory z puszki, gotuj pod przykryciem ok 30 min., aż połowa płynu odparuje.
3. Na koniec dodaj fasolę i kukurydzę.
4. Gotuj jeszcze ok. 5 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl