



Zupa chili

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone np. wołowo-wieprzowe - 0.5 kilogramów
- pomidory w puszcze - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czerwona fasola w puszcze (ewentualnie ugotowana) - 1 sztuka
- mielona ostra papryka - 0.5 łyżeczek
- papryka - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- oliwa do smażenia - 3 łyżki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzewamy oliwę. Cebulę drobno siekamy. Przesmażamy mięso z cebulą. Dodajemy pomidory z puszki, kostkę Knorr i 3 szklanki wody. Gotujemy, aż mięso zmięknie.
2. Dodajemy koncentrat pomidorowy, przyprawy. Doprawiamy do smaku.
3. Dodajemy odsączoną czerwoną fasolę. Mieszamy.
4. Podajemy z pieczywem.

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