

Tortille nadziewane chili con carne



Składniki

500 g - mielonego mięsa wołowego

1 szt. - marchewki

2 szt. - cebuli

3 szt. - czosnku

1 szt. - pomidory w puszcze

1 łyżeczka - kminu rzymskiego

2 łyżeczka - słodkiej papryki

2 łyżka - oleju

1 szt. - fasola czerwona w puszcze

1 szt. - papryki słodkiej

20 g - imbiru

1 szklanka - wody

dodatki

1 szt. - pomidor

1 szt. - czerwonej cebuli

świeża kolendra

rukola

tortille

Opis wykonania

Smakowity przepis Piotra Ogińskiego na przepyszne, meksykańskie chili con carne.

Do garnka wlej olej i dodaj pokrojoną w kostkę cebule, marchewkę, imbir oraz czosnek.

Całość podsmażaj przez około 5 minut na wolnym ogniu. Cebula ma się zeszklić – uważaj, żeby jej nie przypalić.

Następnie dodaj mięso oraz przyprawy: kmin rzymski, paprykę słodką, sól i pieprz.

Całość podsmaż na wolnym ogniu aż mięso puści soki.

Po około 8 minutach dodaj pomidory w puszcze, szklankę wody i duś pod przykryciem przez około 30 minut.

Od czasu do czasu mieszaj. Kiedy mięso będzie miękkie, a sos gęsty i zredukowany, dodaj czerwoną fasole z puszki.

Pamiętaj o tym żeby ją wcześniej wypłukać.

Gotuj jeszcze przez 5 minut. Po upływie tego czasu sos jest gotowy.