

Chili con carne



Składniki

600 g - wołowiny
2 łyżka - oleju
2 szt. - cebuli
2 szt. - ząbki czosnku
400 g - fasoli czerwonej
2 szt. - liście laurowe
400 g - pomidorów
(mogą być PELATTI z
puszki)
strąki ostrej papryki
1/2 łyżeczka - mielonej
słodkiej papryki
doniczka świeżego
oregano
mielony kmin
pieprz cayenne
sól

Opis wykonania

Pikantne, łatwe do przygotowania meksykańskie danie z wołowiny.

Wołowinę pokroić w drobną kostkę lub zmielić, jeśli zależy nam na czasie. Oprószyć solą i pieprzem cayenne.

Na patelni rozgrzać olej i partiami podsmażyć mięso. Gdy się zarumieni przełożyć do garnka.

Pomidory obrać i pokroić w kostkę (jeśli nie są z puszki).

Cebulę i czosnek obrać, wraz z ostrą papryczką posiekać i zeszklić na oleju pozostałym po smażeniu mięsa.

Całość zalać wodą lub bulionem, doprawić do smaku i gotować do miękkości mięsa.

Dołożyć czerwoną fasolę, pomidory i zagotować.