



Chili con carne

🕒 50–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Wołowinę pokrój na małe kawałki. Następnie dopraw mięso solą i pieprzem. Obierz cebulę i czosnek i pokrój je w drobną kostkę.
- 2 Rozgrzej na patelni odrobinę oliwy z oliwek i usmaż cebulę na złoty kolor. Następnie do cebuli dodaj wołowinę i czosnek i krótko smaź.
- 3 Wszystko dokładnie wymieszaj się z koncentratem pomidorowym oraz ziołami i przyprawami z Kotányi. Gotuj wszystko około 40 minut.
- 4 Następnie dodaj fasolę i kukurydzę, wszystko gotuj na małym ogniu przez kolejne dziesięć minut. Przełóż chili con carne do misek i podaj z kawałkiem bagietki.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Wołowina
2 szt	Cebula
2 szt	Ząbki czosnku
2 łyżki	Pasta pomidorowa
1 puszka	Ugotowana czerwona fasola
1 puszka	Ugotowana słodka kukurydza
	Olej do smażenia
	Woda
1 łyżeczka	♦ Przyprawa do Chili con Carne
1 łyżeczka	♦ Papryka Słodka mielona
1 łyżeczka	♦ Czosnek granulowany
1 łyżeczka	♦ Oregano otarte
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

