

Chili con carne

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

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 smaż.
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. Przełuż chili con carne do miseczek i podaj z kawałkiem bagietki.