

Чили кон карне

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте говядину небольшими кусочками, приправьте солью и перцем. Затем очистите лук и чеснок и нарежьте их мелкими кубиками.
2. Разогрейте немного оливкового масла на сковороде и обжарьте лук до золотистого цвета. Затем добавьте говядину и чеснок, слегка обжарьте.
3. Смешайте все ингредиенты с томатной пастой, зеленью и специями и готовьте в течение ~40 минут.
4. Добавьте фасоль, сладкую кукурузу и тушите на слабом огне еще десять минут. Готовый чили кон карне выложите в миску и подавайте с кусочком багета. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Говядина
2 шт.	Лук
2 шт.	Зубчик чеснока
2 ст. л.	Томатная паста
1 банка	Красная фасоль консервированная
1 банка	Кукуруза консервированная
	Оливковое масло для жарки
1 щепотка	Красный перец Чили острый молотый
1 ч. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
1 ч. л.	Чеснок измельченный
1 ч. л.	Орегано (Душица) измельченный
1 щепотка	Соль морская
Щепотка	Перец черный горошек