

Чилі кон карне

50—60 хв

Приготування

1. Спочатку яловичину нарізають невеликими шматочками. Потім приправляють м'ясо сіллю та перцем. Далі очищають цибулю та часник і нарізають їх дрібними кубиками.
2. Розігрівають трохи оливкової олії на сковороді та обсмажують цибулю до золотистого кольору. Додають до цибулі яловичину та часник і злегка обсмажують.
3. Потім усе акуратно перемішують з томатною пастою та спеціями від Kotányi. Залишають тушкуватися протягом 40 хвилин.
4. Після тушкування додають квасолю та солодку кукурудзу, і все разом томлять на слабкому вогні ще 10 хвилин. Після цього чилі кон карне можна викласти в миску та подати з шматочком багета.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

400 г	Яловичини
2	Цибулі
2	Зубчики часнику
2 ст.л.	Томатної пасти
1 банка	Консервованої червоної квасолі
1 банка	Консервованої солодкої кукурудзи
	Оливкова олія для смаження
	Вода для заливки
1 ч.л.	Меленого чилі
1 ч.л.	Паприка, особлива солодка
1 ч.л.	Гранульованого часнику
1 ч.л.	Орегано, подрібнений
2 щіпки	Сіль морська йодована
Щіпка	Чорний перець горошок