



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

2 bucată	Cepe roșii
1 bucată	Ardei gras roșu
125 g	Tofu afumat
3 lingură	Ulei de susan
2 lingură	Piure de roșii
1 lingură	Oțet balsamic
400 g	Conservă cu roșii mărunțite
1	Conservă de porumb
2	Conservă cu fasole
1 plic	♦ Archive: Veggy Hot+Spicy amestec de aseasonare

Chili sin carne cu porumb și fasole

⌚ 30—40 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Taie cepele și ardeiul gras în bucăți mici. Taie tofu afumat în cubulețe.
- 2 Încinge uleiul de susan într-o tigaie, apoi adaugă ceapa, ardeiul gras și tofu afumat și lasă-le la călit. Adaugă piureul de roșii, prăjește și apoi folosește oțet balsamic pentru a deglaza tigaia.
- 3 Omogenizează roșiile tăiate, porumbul, fasolea și amestecul Veggy Hot + Spicy.
- 4 Lăsa preparatul să fiarbă încet la foc mic timp de 15 minute. Dacă este necesar, adaugă puțină apă. La final, adaugă tofu tăiat cubulețe.
- 5 Servește cu pâine albă proaspătă și savurează.

