



Chili sin Carne s kukuricou a fazuľou

⌚ 30—40 Min 

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

 = Kotányi Produkty

2 kus	Červená cibuľa
1 kus	Červená paprika
125 g	Údené tofu
3 PL	Sezamový olej
2 PL	Paradajkový pretlak
1 PL	Balzamikový ocot
400 g	Plechovka krájaných paradajok
1	Plechovka kukurice
2	Plechovky červenej fazule
2 PL	 Prípravok s koreninami na Chilli con carne

- 1 Nakrájajte cibuľu a papriku na malé kúsky. Nakrájajte údené tofu na kocky.
- 2 Na panvici zohrejte sezamový olej., pridajte cibuľu, papriku a údené tofu a opekajte. Pridajte paradajkový pretlak, opečte a potom pomocou deglazujte panvicu pomocou balzamikového octu.
- 3 Zamiešajte paradajky nakrájané na kocky, kukuricu, fazuľu a zmes korenín Kotányi Chili con Carne.
- 4 Nechajte povariť 15 minút na miernom ohni. V prípade potreby pridajte trochu vody. Nakoniec pridajte tofu nakrájané na kocky.
- 5 Naservírujte s čerstvým bielym chlebom a podávajte.

