

Chili sin carne z kukurydzą i fasolą

30—40 Min

Przygotowanie

1. Pokrój cebulę i paprykę na małe kawałki, a wędzone tofu w kostkę.
2. Rozgrzej olej sezamowy na patelni, dodaj cebulę, paprykę oraz wędzone tofu i smaż. Dodaj przecier pomidorowy, kontynuuj smażenie, a następnie użyj octu balsamicznego do deglasowania patelni.
3. Wymieszaj pokrojone w kostkę pomidory, kukurydzę, fasolę i mieszankę przypraw Sekrety Kuchni Meksykańskiej Chili Con Carne Kotanyi.
4. Duś na wolnym ogniu przez 15 minut. W razie potrzeby dodaj trochę wody. Na koniec dodaj pokrojone tofu.
5. Podawaj ze świeżym białym pieczywem i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt.	Czerwona cebula
1 szt.	Czerwona papryka
125 g	Wędzone tofu
3 łyżki	Olej sezamowy
2 łyżki	Przecier pomidorowy
1 łyżka	Ocet balsamiczny
400 g	Puszka posiekanych pomidorów
1 op.	Puszka kukurydzy
2 op.	Puszka fasoli nerkowatej
2 łyżki	Przyprawa do Chili con Carne