



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

