



Chilis bab

🕒 50—60 Perc 🍲 🍲 🍲

Elkészítés

- 1 A marhahúst apró darabokra vágjuk, ezután sóval és borssal fűszerezzük. A hagymát és a fokhagymát meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk.
- 2 Egy serpenyőben olívaolajat hevítünk, és a hagymát aranybarnára pirítjuk, majd hozzáadjuk a marhahúst és a fokhagymát a hagymához, és rövid ideig pirítjuk.
- 3 Most mindent gondosan összekeverünk a paradicsompürével és a Kotányi fűszerekkel. Hagyjuk az egészet 40 percig párolódni.
- 4 Hozzáadjuk a babot és a csemegekukoricát, és az egészet alacsony hőfokon további tíz percig rottyogatjuk. A chilis babot ezután tálba rendezhetjük, és egy szelet bagettel tálalhatjuk.

Összetevők 4 fő részére

🔹 = Kotányi Produkte

400 g	Marhahús
2 db	Hagyma
2 gerezd	Fokhagyma
2 ek	Paradicsompüré
1 konzerv	Bab
1 konzerv	Kukorica
	Olívaolaj a pirításhoz
	Víz
1 tk	🔹 Chili őrölt
1 tk	🔹 Paprika, édes
1 tk	🔹 Fokhagyma granulátum
1 tk	🔹 Oregánó, morzsolt
1 csipet	🔹 Tengeri só, durva szemű
1 csipet	🔹 Feketebors, egész

