



# Чили кон карне

🕒 50–60 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете месото на малки парченца и овкусете със сол и пипер. Обелете лука и чесъна и нарежете на малки парченца.
- 2 Загрейте малко зехтин на тиган и опържете лука. Добавете чесъна и месото. Гответе за кратко.
- 3 Добавете доматиената паста и погравките към тигана с месото. Оставете да се задуши за около 40 минути.
- 4 След това отцедете червения боб и царевичата и ги добавете към ястието. Гответе десетина минути.
- 5 Сервирайте чили кон карне с препечена багета!

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Телешко месо
2 бр.	Лук
2 скилидки	Чесън
2 с.л.	Доматена паста
1 консерва	Червен боб
1 консерва	Царевича
1 ч.л.	♦ Люто чили
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Кимшон, млян
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
	Зехтин
	Вода

