

Chili con carne

Składniki:

0,5 kg mięsa mielonego
2 cebule
puszka fasoli czerwonej
120 g przecieru pomidorowego
przyprawa chili con carne
0,5 puszki kukurydzy



Wykonanie:

Podsmażamy cebule pokrojoną w kostkę. Podsmażamy mięso mielone, dodajemy cebule oraz 1/2 przyprawy chili con carne. Wszystko razem mieszamy i chwilę podsmażamy. Następnie dodajemy przecier pomidorowy rozrobiony w szklance wody. Na koniec dodajemy kukurydze oraz odsączona fasolę.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

