



Čilli con carne



4



30-45 MIN

Nepieciešams

350g maltās gaļas (liellopa/cūkgaļas)
1 liels sīpols
3 ķiploka daiviņas
30g sviesta
1 burciņa konservētu pupiņu
500g sakapātu tomātu
500ml buljons
½ tējkarote melno piparu
Zaļumi (kinza, pētersīļi)
1 tējkarote čilli pulvera

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet pannā sviestu un apbrūniniet saspiektus ķiplokus, sīpolus un malto gaļu.
2. Pievienojiet buljonu un sasmalcinātos tomātus, tad sautējiet aptuveni 30 minūtes.
3. Pēdējās 5 minūtēs pievienot konservētās pupiņas, garšvielas un zaļums.
4. Pasniedziet čilli con carne ar vārītiem rīsiem un svaigiem garšaugiem.