

Chili Con Carne

Przepis dodany przez użytkownika quent71

Dla tych co lubia warzywa na ostro.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Piersi z kurczaka - 500 g
- Czerwona fasola - 1-2 puszka(i)
- Słodka papryka (rozne kolory) - 3-4 szt.
- Świeża papryka peperoni - 5-7 szt.
- Chili w proszku - 1 łyżeczka(i)
- Kukurydza - 1-2 puszka(i)
- Cebula - 2-3 szt.
- Czosnek - 2-3
- Pomidory w zalewie - 1-2 puszka(i)
- Świeże pomidory - 2-3 szt.
- Żółta pieprza - 5-7 szt.
- Liść laurowy - 3 szt.
- sól, pieprz do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Siekamy czosnek i podsmażamy na oliwie, dodajemy zmielone mięso i smażymy 10-15 minut, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku

Cebule siekamy w drobną kostkę, paprykę i pomidory w nieco grubsza.

Kukurydze i fasole odcedzamy z zalewy.

Wszystkie składniki wraz z mięsem (z wyjątkiem czerwonej fasoli) dajemy do dużego garnka i **dusimy** pod przykrywką, mieszając od czasu do czasu próbujemy czy wystarczająco słone i ostre. Dusimy około 1.5-2 godzin żeby aromat liścia laurowego i pieprzu przeszedł całe danie.

Na sam koniec dodajemy czerwoną fasolę (gdybyśmy ją dali na samym początku rozleciała by się)

Podajemy z ryżem, ewentualnie z makaronem bądź ziemniakami (z chlebem też smakuje całkiem niezle)

Smacznego

Jak podawać?

z ryżem, makaronem, ziemniakami, jak kto lubi

Uwagi:

Prawdziwe Chili robi się z mięsa wołowego, ja jednak używam piersi z kurczaka