
Chili Con Carne

Dodano: 2004-09-14 10:19:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4279 razy.

500g mielonego mięsa [wieprzowo-wołowe]

1 puszka czerwonej fasoli

1 puszka pomidorów

1-2 ostre papryczki [czuszka]

1cebula

kilka ząbków czosnku

Mięso podsmażyć w połowie smażenia dodać pokrojoną w kostkę cebulę i przeciśnięty czosnek. W trakcie smażenia mięso należy rozdrobnić na małe kawałeczki. Następnie dodać pokrojone pomidory, fasolę [razem z wodą] i paprykę pokrojoną w drobną kostkę. Dusić jeszcze 10-15 min. Doprawić solą i ewntualnie pieprzem kajen [musi palić]
Podawać z chlebem i zimnym piwem.

Nadesłał: Calipso <jp.kupilas@op.pl>

dobrze jest dodać 10 dag podsmażonego boczku w cienkich drobnych plasterkach, a wodę z fasolki jednak odsączyć , przynajmniej jak na mój żołądek!

Nadesłał(a): Janusz <janusz573@vp.pl> 2006-04-23 09:04:55