

Chili con carne



Chili con Carne: asa am valorificat eu minunata **fasole tarcata** ☐
...foarte intelept, as zice :)))

A fost spicy si gustos!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 600 g carne tocata de vita
- 2 cepe mari
- 4 linguri ulei de masline
- 800 g fasole boabe
- o conserva mare de rosii (850g.)
- 250 ml supa (de vita)
- un ardei rosu
- un ardei verde
- o lingurita praf de chili sau 1-2 ardei iuti
- 2-3 catei usturoi
- 1/2 lingurita chimion macinat
- 1/2 lingurita oregano uscat
- 1/2 lingurita piper
- sare dupa gust
- 1 varf de cutit scortisoara (optional)

Mod de preparare:

Se alege fasolea, se spala bine; se fierbe in doua, trei ape (apa sa nu fie rece)

Se curata ceapa, se spala si se taie marunt. Se infierbanta uleiul intr-o tigaie si se caleste ceapa, care trebuie sa ramana transparenta. Se transfera intr-o cratita care va merge la cuptor. Se adauga carnea tocata in grasimea ramasa si se prajeste bine; se pune apoi intr-o strecuratoare si se lasa la scurs (astfel, preparatul va avea un gust mai bun). Se repune intr-o alta tigaie cu o lingura de ulei.

Se curata usturoiul si se taie marunt. Se curata ardeii, se spala si se taie fasii sau cubulete. Se adauga la carne si se caleste totul cateva minute.

Se scurge fasolea si se adauga impreuna cu rosiile din conserva la compozitia de carne. Se lasa sa fiarba cateva minute, apoi se condimenteaza bine cu praf de chili (sau cu boia iute), oregano, chimion, piper, sare si scortisoara.

Se toarna supa peste amestec. Chili con carne se tine la cuptor cca. 30 de minute, la foc mediu (cu capac)

Se serveste fierbinte, cu garnitura de orez sau ca atare.

...cateva poze, de atatare a poftelor ☐





