

ili con Carne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crna luka, iseckana
- 2 **cen**abelog luka, iseckanog
- 2šargarepe
- 2 **štap**acelera, oljštenog
- 2crvene babure
- maslinovo ulje
- 1 **kašic**acilija u prahu
- 1 **kašic**akima
- 1 **kašic**acimeta
- krupna morska so
- sveže mleven crni biber
- **800 g**pasulja, može i iz konzerve
- **400g**paradajza iz konzerve
- **500 g** goveeg mlevenog mesa
- 4cili papricice
- 1limeta, sok

Priprema

Pripremimo sastojke.

Očistimo i sitno idecemos crni i beli luk, šargarepu i celer. Ocistimo paprike i grubo isecemo. U jednu veliku posudu na srednjoj temperaturi sipamo maslinovo ulje i dodamo povrce. Dodamo cili, kim i cimet sa naprstkom soli i bibera. Mešamo oko 7 minuta. Dodamo očen pasulj.

Dodamo paradajz.

Jednu od praznih konzervi paradajza napunimo vodom i sipamo u posudu. Zacinimo sa biberom i solju. Ostavimo da prokuva, pa smanjima vatru i krckamo, oko sat vremena. S vremena na vreme promešamo.

Serviramo uz pirinac i jogurt zacinjen listovima korijandera. Mi volimo parce hleba i salatu od pecenih paprika uz to..Neki vole i guakamole..ja nisma to pravila..ovoga puta.

Savet

Klasino jelo koje svako treba da zna da spremi. Iako je tipino zimsko jelo i kod mene je zima sad, ja ga pravim i u hladnije jesenje, prolene a bogami i letnje dane!