

Chili con Carne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog juneceg mesa**
- **1crni luk**
- **3 cenabelog luka**
- **1-2crvene paprike**
- **1/2-1cili papricica**
- **2 konzervecrvenog pasulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1paradajz**
- **1 kašicicašecera**

Priprema

Na maslinovom ulju prodinstati crni luk, da zastakli, ubaciti listice belog luka, pa kad zamiriše, staviti meso. Pržiti da promeni boju, a onda ubaciti paradajz secen na kockice, šecer i ostaviti da kuva, da tecnost uvri. Dodati papriku isecenu na kocke. Pržiti da omekša, ubaciti cili papricicu iseckanu na kockice. Poprašiti alevom paprikom. Još malo pržiti, a onda sipati pasulj zajedno sa tecnošcu u kojoj se nalazio. Ostaviti da krkca, zaciniti po ukusu. Ako je potrebno, doliti šoljicu tople vode. Kuvati do željene gustine i poslužiti toplo, uz kiselu pavlaku ili može i bez nje...

Savet