

ili con Carne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crna luka, iseckana
- 2 **cenabelog** luka, iseckanog
- 2šargarepe
- 2 štapacelera, oljštenog
- 2crvene babure
- maslinovo ulje
- 1 kašicicacilija u prahu
- 1 kašicicakima
- 1 kašicicacimeta
- 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.

Ošistimo i sitno idecemo 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 oceen 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 guacamole..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!