

Pasta chili con carne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** makarona
- **500 g** mlevene junetine
- **2 glavi** crnog luka
- **3 cen** belog luka
- **3 kašike** paradajz sosa
- **300 g** pasulja
- **30 g** Menaž čokolade
- **1 kašičica** ljute aleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati mleveno meso, posoliti i dinstati dok meso ne omekša. Zatim dodati pasulj, beli luk i paradajz sos. Krckati 10-tak minuta, pa pred kraj dodati čokoladu, alevu papriku i biber. Skloniti sa šporeta pa dodati skuvane makarone i dobro promešati.

Savet