

Chili con Carne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm**levenog juneceg mesa
- **1**crni luk
- **3** cenabelog luka
- **1-2**crvene paprike
- **1/2-1**cili papricica
- **2 konzerve**crvenog pasulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**aleve paprike
- **1**paradajz
- **1 kašica**šecera

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 krcka, 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