

ili Con Carne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašikaulja**
- **1 veka glavica** crvenog luka
- **1** crvena babura
- **2** cenabelog luka
- **1 kašicica** cili pahuljica
- **1 kašicica** aleva paprike
- **1 kašicica** kima (cumin)
- **500 g** goveeg mlevenog mesa
- **1/2 l** bistre supe (može i kocka)
- **1 konzerva** paradajza, secenog
- **1/2 kašike** suvog majorana
- **2 kašike** paradajz pire
- **1 kašicica** šećera
- **450 g** (konzerva) pasulja
- kisela pavlaka za serviranje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo isecen luk i papriku, oko 5 minuta. Dodamo beli luk, kašicicu cili pahuljica, alevu papriku, i kim. Dinstamo mešajući još 5 minuta. Malo povećamo temperaturu pa ubacimo mleveno meso, razdvajajući ga viljuškom. Dodamo paradajz iz konzerve, paradajz pire, bistru supu, suvi majoram i so i biber. Dinstamo oko 20 minuta. Sos treba sada da bude gust. Uspemo pasulj i krckamo još oko 10 minuta. Kada je cili gotov, ostavimo

da stoji još oko 10 minuta. Služimo sa kiselom pavlakom.

Ovako.

Savet

Uvek rado vidjen kod nas na stolu. Ovaj smo jeli u listovima zelene salate. I dodali malo kisele pavlake na vrh.