Meksicki cili



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **500 g**mlevene govedine
- **1 manja konzerva**kukuruza šecerca
- **1 manja konzerva**crvenog pasulja
- **500 ml**paradajz pirea
- **200 ml**vode
- **2 kašike**meksickog zacina
- **1 prstohvat**mlevenog bibera
- **po ukusu**soli
- **70 ml**ulja

Priprema

Crni i beli luk ocistiti, sitno iseckati i propržiti na ulju. Kada luk postane staklast dodati mleveno meso, malo ga propržiti pa dodati kukuruz i pasulj iz konzerve. Pržiti još 5 minuta pa dodati paradajz pire, vodu i navedene zacine. Krckati na tihoj vatri 2 h uz povremeno mešanje i dolivanje vode po potrebi. Ukrckan meksicki cili staviti u rernu na 160 C 45 minuta i zapeci. Služiti toplo sa prilogom od barenog pirinca.

Savet