

?ili kon karne (Chilli con carne)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g juneceg mesa
- **1 konzerv**apelata (isce?ena smesa 240g)
- **1 konzerv**acrvenog pasulja (isce?ena smesa 255g)
- **150** g kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **2 kašike**paradajz pirea
- **100** g crnog luka
- **2 veka** cešnjabelog luka
- **1** sveža, srednja, crvena paprika
- **100 ml** supe (sa 1 kockicom za junecu supu)
- **200 ml** crvenog vina
- **po ukusu** cili u prahu
- **1** manja ljuta papricica
- **2 kašice** šecera
- **1 kašicica** kumina
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini

Priprema

Junece meso iseci na kocke. Crni luk i beli luk sitno iseckati, a svežu papriku iseckati na kockice. Ljutu papricicu iseci na tanje krugove. U 100 ml vrele vode staviti jednu kockicu za junecu supu da se rastvori.

Sipati ulje u odgovarajucu posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseceno meso i dinstati ga uz povremeno dolivanje vrele vode, sve dok ne omekša. Ubaciti crni i beli luk i dinstati 2-3 minuta. Sve raditi na

srednjoj temperaturi. Zatim, dodati ljutu papricicu, svežu papriku i cili u prahu (cili dodati po ukusu). Promešati i propržiti 2-3 minuta. Naliti supom, vinom, dodati paradajz pire, pelat, biber, kumin, šećer i suvi biljni začini. Dobro promešati i dinstati 20 minuta. Na kraju dodati crveni pasulj i kukuruz šećerac. Promešati i dinstati još 15 minuta, odnosno dok se sos malo ne zgusne. Poslužiti uz krompir pire.

Savet