

Chilli con carne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mljevene junetine
- **2 gl**avice crnog luka
- **200 g** crvenog pasulja iz konzerve
- **100 g** kukuruza iz konzerve
- **3 dl** pasiranog paradajza
- **300 g** spiralne tjestenine
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- slatka crvena paprika
- cili papricica

Priprema

Luk sitno narezati, prodinstati na malo ulja, pa dodati mljeveno meso.

Dodati zacine, koncentrat paradajza, malo vode. Sve krckati dok meso ne bude gotovo.

Preliti pasiranim paradajzom, dodati pasulj, kukuruz, pa kratko prokuhati.

Kad prokuha sjediniti sa kuhanom tjesteninom, zaciniti mješavinom zacina, cili papricicom, pa poslužiti.

Savet