

Chili con carne

Chili con carne on helppo arkirokoklassikko. Kun osaat tehdä tämän hyvin, pärjät pitkälle.



AINEKSET

350 g paistijauhelihaa
100 g pakastettuja sipulikuutioita
3 kpl valkosipulinkynttä
30 g voita
0,5 prk papuja tomaattikastikkeessa
500 g tomaattimurskaa
0,5 dl vettä
0,5 tl mustapippuria
1 tl chilijauhetta



NAUTA

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Kuullota sipulikuutiot ja puristetut valkosipulinkyntset paistokasarissa.
- 2** Lisää sekaan jauheliha, pavut tomaattikastikkeessa ja tomaattimurska. Huuhtelee tomaattimurskapurkki vedellä, kaada liemi joukkoon ja keitä sen jälkeen noin 30 minuuttia.
- 3** Mausta mustapippurilla ja lisää maun mukaan chilillä.
- 4** Tarjoile chili con carne keitetyn riisin ja tuoreiden yrttien kera.