

ČILI KON KARNE (Chili con carne)



Gaminimas

1. Ant nedidelio aliejaus kiekio apkepti mėsos faršą, kol išgaruos skysčiai, tada suberti kubeliais smulkintą svogūną, pomidorų pastą ir pakepti dar apie 2-3min.
2. Sudėti pusžiedais pjaustytą morką, juostelėmis pjaustytą papriką ir patroškinti viską kartu apie 5min.
3. Suberti konservuotus kukurūzus bei pupeles, smulkintus pomidorus. Užpilti karštu/verdančiu sultiniu ir virti ant nedidelės ugnies apie 20-30min.
4. Supilti balzaminį actą, sudėti visus prieskonius, įspausti česnaką, pavirti dar kelias minutes.
5. Patiekti su citrinos ar laimo skiltele, bei kapotais šviežiais žalumynais.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

300 g	maltos jautienos (naudojau maltą mėsą maltiniams iš Kitchenme)
2,5 l	jautienos sultinio
200 g	konservuotų kukurūzų
200 g	konservuotų raudonų pupelių
3-4 vnt.	pomidorų
1	morkos
1-2 vnt.	raudonosios saldžiosios paprikos
1 didelio	svogūno
3 skiltelių	česnako
2 šaukštų	pomidorų pastos
3 šaukštų	balzaminio acto
1/2 šaukštelio	maltų čili pipirų (jei mėgstate aštriau, tai dėkite visą šaukštelį)
1/2 šaukštelio	maltų kmynų
1-2 šaukštelių	maltos raudonos saldžiosios paprikos
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų
Šiek tiek	aliejaus kepimui