

Chili z wołowiną



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- wołowina - 1kg
- olej - 100-150ml
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3 szt.
- rosół - 2 szklanki
- chili - 30g
- papryka - 2 łyżki
- kumin - 2 łyżki
- oregano - 2 łyżki
- sól
- pieprz
- pieprz

Opis przygotowania:

Mięso oczyścić z tłuszczu i błon, pokroić w grubą kostkę i popieprzyć. Na patelni rozgrzewać olej i smażyć partiami, krótko, tak żeby się mocno zrumieniło. Po usmażeniu mięsa wrzucić na patelnię cebulę i zeszklić ją razem z czosnkiem, dodać szklankę rosółu, zagotować i wlać do garnka z mięsem. Koncentrat rozmieszać z rosółem i dodać do mięsa, wsypać wszystkie przyprawy, zamieszać. Gotować powoli, pod przykryciem. Pod koniec odkryć garnek, aby sos zgęstniał. W Teksasie do zagęszczania używa się podobnej do ziemniaczanej mąki kukurydzianej, ponieważ u nas jej nie ma, najlepiej zostawić sos, aby odparował.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!