

Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT



Chili Sin Carne

Składniki

cebula drobno posiekana	1 szt.
czosnek	1 ząbek
papryka	2 szt.
olej	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
czerwona fasola	1 puszka
bulion warzywny	1 l
chilli w proszku	odrobina
sól i pieprz do smaku	

Wykonanie:

Na patelni rozgrzej olej i podsmaż posiekaną cebulę, aż będzie przezroczysta.

Dodaj drobno pokrojony w kostkę czosnek i pokrojoną w kostkę paprykę i gotuj przez kilka minut.

Następnie dodaj koncentrat pomidorowy i chili w proszku, gotuj przez 2 minuty

Oplucz fasolę i wrzuć ją do patelni.

Dodaj bulion warzywny i gotuj na wolnym ogniu, aż warzywa będą miękkie. Zajmie to około piętnastu minut.

Gotowe! Dodaj sól i pieprz do smaku i podawaj!