

Chili con carne

400 g pomidorów

100 g grubej słoniny

2 cebule

50 g tłuszczu

500 g siekanej wołowiny

2 strączki zielonej papryki

½ filiżanki wywaru z mięsa

1 puszka czerwonej fasoli

sól i pieprz do smaku

1 łyżeczka chili w proszku (lub więcej – wg gustu)

1 łyżka słodkiej papryki w proszku

Sposób przygotowania

Pomidory sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórkę. Poćwiartować, wyciąć szypułkę i gniazda nasienne, miąższ pokroić w kostkę; paprykę umyć i pokroić w kostkę.

Cebulę obrać, posiekać w kostkę. Słoninę pokroić w kostkę i wysmażyć. Odcedzić skwarki.

Usmażyć na tłuszczu cebulę na złoto.

Następnie dodawać partiami siekane mięso i mieszać, żeby się nie przypaliło. Powoli dodawać fasolę, pomidory i paprykę. Zalać wywarem i dusić przez około 10 minut. Przyprawić pieprzem i solą do smaku. Podawać z chlebem.

Smacznego.