



chili con carne

Lista zakupów (4-6 porcji):

Mięso mielone wołowo - wieprzowe 60 dag, Cebula 1-2 sztuki, Czosnek 2-3 ząbki, Papryka 2-3 sztuki, Fasola - 1 puszki, Kukurydza - 1 puszka, Pomidory - 1 karton/puszka pomidorów najlepiej pokrojonych w kostkę, Koncentrat pomidorowy mały - 1 sztuka, Olej do smażenia, Przyprawy np. papryka słodka, papryka chili, sól, pieprz, czosnek lub gotowa przyprawa meksykańska, Ser żółty starty do posypania (niekoniecznie), Natka pietruszki do ozdoby.