



# Chilli s mljevenom junetinom i pivom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

540 g mljevene junetine  
20 ml ulja  
1 ljubičasti luk  
3 češnja češnjaka  
1 žlica chilli praha  
1 žlica dimljene paprike  
1 žličica kumina  
1 žličica origana  
papar  
3 dl piva  
4 dl K Plus rajčice  
4 dl vode  
400 g crvenog graha K Plus  
340 g kukuruza šećerca K Plus  
sol

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte luk i češnjak.

Na žlicu ulja stavite luk, mljeveno meso i češnjak pa dinstajte na srednjoj vatri dok meso nije dobilo malo boje, oko 7 minuta.

Dodajte chilli prah (prilagodite količinu vlastitom osjećaju za ljuto i smanjite po potrebi), dimljenu papriku, kumin i origano te posolite i popaprite.

Nakon što ste nekoliko minuta pržili začine da postanu aromatični podlijte pivom.

Dodajte 4 dl pelata koje ste usitnili štapnim mikserom, 4 dl vode te isprani grah i kukuruz.

Kuhajte 40 minuta na laganoj vatri pa provjerite treba li chilli još začina i je li željene konzistencije. Ako želite gušći chilli zgnječite dio graha uz rub lonca pa dobro promiješajte, ili dodajte malo vode za jušnije jelo.

Servirajte uz kiselo vrhnje i prepečene tortilje.

Dobar tek.