

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.