



## Chili con carne rapid

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 g	carne tocată de vită	250 g	fasole roșie fiartă din conservă
200 g	porumb fiert	250 g	pulpă de roșii tocată
2	cepe	1	cățel de usturoi
1	ardei iute proaspăt	1 linguriță	amestec de condimente pentru chili
2 linguri	ulei		sare (după gust)
	piper (după gust)		

### Instructions

Pentru o versiune mai rapidă de chili con carne, folosește fasole fiartă din conservă pe care o clătești și o scurgi. Adaug-o în tigaie cu 10 minute, înainte de final, în același timp cu porumbul.

*Nu ezita să încerci această rețetă de chili con carne rapid, iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!*

**Pasul 1.** Încinge uleiul într-o cratiță mare.

**Pasul 2.** Toacă ceapa și usturoiul și rumenește-le timp de 2 minute la foc mic.

**Pasul 3.** Adaugă carnea de vită tocată și rumenește-o timp de 3-4 minute la foc mare, amestecând continuu.

**Pasul 4.** Adaugă amestecul de condimente și ardeii iute tocat, apoi pulpa de roșii, sare și piper.

**Pasul 5.** Acoperă cratița cu un capac și fierbe totul timp de 15 minute la foc mic.

**Pasul 6.** Clătește și scurge fasolea și porumbul și adaugă-le în tigaie.

**Pasul 7.** Amestecă totul bine și mai lasă la gătit timp de 10 minute fără a acoperi cratița.

**Pasul 8.** Servește chili con carne fierbinte alături de orez fiert.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Chili con carne rapid

Stand 27.11.2023