

# Chilli con carne

written by Andreea



De curand SunFood a lansat in gama sa inca un produs delicios pe care abia astept sa vi-l prezint! Este vorba de fasole rosie! Arata exact asa cum o vedeti in poze, este delicioasa si nutritiva! Puteti prepara o groaza de bunatati cu ea, de la salate satioase, la tocane, mancaruri, supe creme si alte cate si mai cate preparate!

Pentru astazi eu am ales un preparat picant, numai bun sa ne incalzeasca pe vremea asta rece! Chilli con carne! Adica un fel de tocana din carne tocata cu fasole rosie!



## Ingrediente:

2 conserve fasole rosie Sun Food  
500 g carne tocata (amestec porc si vita)  
200 ml supa de vita (sau de pui)  
2 linguri ulei masline  
1 ceapa alba  
3 catei usturoi  
1 conserva rosii tocate SunFood  
100 ml vin alb  
2 lingurite fulgi de ardei iute  
1 lingurita chimion macinat  
1 lingurita coriandru macinat  
2 lingurite pasta de rosii  
2 foi dafin  
sare  
piper



Intr-o tigaie incapatoare incingeti cele 2 linguri de ulei, adaugati ceapa tocata si usturoiul tocat si caliti la foc mic



Adaugati carnea si caliti la foc mic pana ce nu mai este roz.



Puneti toate condimentele: fulgi de ardei, chimion, coriandru, pasta de rosii, dafin, sare si piper si caliti pret de 2 minute.



pana ce toate aromele se imbina



Adaugati vinul alb, rosiile tocate si supa de vita, lasati sa fiarba totul la foc mic pana ce carnea este patrunchi, iar lichidul a scazut



Desfaceti conservele de fasole, scurgeti bine apa si adaugati fasolea peste carne



Amestecati totul bine si mai lasati la foc mic pentru 10 minute pana ce toate aromele s-au imbinat.



Garnisiti cu patrunjel proaspat



serviti imediat alaturi de felii de paine cu maia



Este delicios asa fierbinte si picant



Eventual, serviti si alaturi de un pahar de vin ☐



Enjoy!