

Mexikói chilis bab

2009 augusztus 16., vasárnap 20:30



Hozzávalók:

- 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 50 dkg darált hús
- 4 hámozott paradicsom
- 2 doboz vörösbab konzerv
- 1 doboz fehérbab konzerv

1 doboz kukorica konzerv

- ketchup
- piros arany
- só
- bors
- paprika
- chili
- oregano
- olaj

Elkészítés:

A hagymát és a fokhagymákat megtisztítjuk, és apróra vágjuk, s olajban megdinszteljük. Rátesszük a darált húst, megsózzuk, borsozzuk, paprikát, chilit, oreganot szórunk rá és addig kevergetjük, amíg a hús ki nem fehéredik. Hozzáadjuk az apróra vágott paradicsomot és jócskán nyomunk mellé ketchup-ot és 25-30 percig rotyogtatjuk az egészet, ha kell vizet öntünk hozzá, hogy jó szaftos legyen, és utófűszerezünk. Hozzáadjuk az alaposan lemosott vörös és a fehérbab konzervet és az egészet jól összeforraljuk.