



Chili Con Carne 1

Aineet: Paketti pekonia
500g Paistijauhelihaa
1 pieni purkki tomaattipyrettä
1 purkki tomaattimurskaa
1 purkki valkoisia papuja tomaattikastikkeessa
3 sipulia

Valmistus: Käytä isoa paistinpannua tai wok-pannua. Paista pekonit niin että rasvat irtoavat niistä, lisää sipulit paista kullankeltaiseksi, lisää valkosipuli ja jauheliha, paista liha kypsäksi. Lisää soijakastike ja tomaattipyre, paista kokoon, lisää tomaattimurska ja pavut (vettä jos on tarpeen). Lisää lihaliemikuutio ja mausteet. Anna kiehua vähintään 40 min.

Tarjoa riisin, ranskanleivän ja punaviini kanssa. Voit myös tarjota Cream Fraise perunamuusin kanssa joka tehdään korvaamalla osa pussimuusin nesteestä (2dl) ranskankermalla. Valmistusaika: noin kaksi tuntia.

www.superkokki.com