

Chilli con carne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 50 minut

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 45minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: 180 g cebuli i 3 ząbki czosnku obrać, zawartość 1 puszki fasoli czerwonej i 1 puszki kukurydzy osączyć z zalewy. Kawałek papryczki chili oczyścić z nasion.
2. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 3 obrane ząbki czosnku i papryczkę chili pokrojoną na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę, włożyć 180 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 7.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Za pomocą łopatkki zebrać cebulę ze ścian naczynia, wlać 30 g oleju do smażenia, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 95°C, czas 6 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę, do dzbanka włożyć 500 g mięsa wołowego mielonego, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 1 łyżeczkę kurkumy mielonej, 0,5 łyżeczki cynamonu mielonego i 4 goździki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, poddusić mięso - temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, do mięsa dodać 400 g pomidorów krojonych z puszki oraz 1 łyżkę koncentratu pomidorowego i 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

-
7. Otworzyć pokrywę, do mięsa dodać osączoną z zalewy fasolkę czerwoną i kukurydzę. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
 8. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić solą, pieprzem, papryką ostrą mieloną. Podawać w miseczkach z dodatkiem nachos lub pieczywa.