סדנה־לי

צ׳ילי קון קרנה עם שעועית אדומה ובשר טחון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: סיר רחב וכף עץ

מצרכים

- ☐ 500 גרם בקר טחון
- ☐ 480 גרם שעועית אדומה מבושלת ומסוננת
- ☐ 800 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ פלפל אדום בקוביות
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ 2 כפות שמן
- ☐ כף רסק עגבניות
- ☐ 2 כפיות כמון
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ רבע כפית צ׳ילי
- ☐ 250 מ״ל מים
- ☐ כפית מלח

אופן ההכנה

1. מחממים שמן ומאדים בצל ופלפל 7 דקות. מוסיפים בשר ומפוררים בכף עד השחמה קלה.
2. מוסיפים שום, רסק, כמון, פפריקה וצ׳ילי ומערבבים דקה.
3. יוצקים עגבניות ומים, מוסיפים מלח ומביאים לבעבוע. מבשלים 20 דקות עם מכסה חצי פתוח.
4. שוטפים שעועית משומרת ומוסיפים לסיר. מבשלים עוד 15–20 דקות, עד שהרוטב סמיך והבשר מבושל לחלוטין.
5. טועמים ומתקנים חריפות רק אם צריך. מוודאים שהבשר הגיע ל־71 מעלות לפחות ומגישים חם.