



Говедско Чили

Говедското Чили е феномен во Америка - се организираат годишни панаѓури и фестивали со натпревари кој ќе го подготви најдобриот рецепт за ова јадење и конкуренцијата е многу голема!



Состојки:

- 500 грама мелено говедско месо
- 1 говедска коцка за супа
- 1 кромид
- 3 чешниња лук
- 1/2 конзерва домати
- 1/2 конзерва црвен грав
- 2-3 супени лажици лут чили зачин

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло
- Се служи со ориз и кисела павлака.

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Ситно исечкајте ги кромидот и лукот.

Чекор 2

Пропржете ги лукот и кромидот во маслиново масло, потоа додадете го месото и пржете додека да се зацрвени.

Чекор 3

Додадете ги другите состојки како што е говедската коцка за супа, гравот, чилито и домати од конзерва.

Намалете го шпоретот и оставете сè заедно да крчка 10 минути.

Чекор 4

Го вариме оризот во солена вода додека да омекне и готови сме.

Чекор 5

Говедското чили се служи со ориз и кисела павлака!

Совет

Количината на кисела павлака која ќе ја употребите зависи од тоа колку луто сакате да биде - доколку сакате МНОГУ ЛУТО јадење, ставете повеќе чили, малку павлака. И уживајте!



Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk