

צילי קון קרנה עם אורז



רכיבים

- בצל
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- פלפל אדום קצוץ דק
- פלפל כתום קצוץ דק
- פלפל ירוק חריף קצוץ דק (ללא הזרעים)
- שום קצוצות
- פחית שעועית אפוחה במיץ עגבניות
- חבילה רסק עגבניות
- ענף אורגנו
- כפית מלח (טעים להמיר חלק מהמלח ברוטב סויה אסם)
- כפית פלפל

הכנה

1. במחבת גדולה מטגנים את הבצל במעט שמן. כשהוא נעשה שקוף מוסיפים את הפלפלים והשום ומטגנים יחד כמה דקות, עד שהפלפלים מתרככים.
2. מוסיפים את הבשר ומפוררים אותו תוך כדי טיגון, עד שפירורי הבשר שחומים.
3. מוסיפים את השעועית, רסק העגבניות והתבלינים, ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים את האש ונותנים לתבשיל לבעבע לפחות חצי שעה. מדי פעם מערבבים.
5. החלק הכיפי: טועמים ומתקנים את התיבול בתוספת מלח, רוטב סויה או חריפות - טבסקו, אבקת צ'ילי, רוטב צ'ילי מתוק.
6. מרתיחים שוב ומגישים על אורז לבן או על פתיתים.

80 דקות

6 servings 6