

«Будничный» чили

60 минут 6 порций

Вам понадобится:

- 1 фунт постного говяжьего фарша или фарша из индейки
- 1 чашка нарезанного лука
- 1 банка (15 унций) фасоли, промытой и высушенной
- 1 банка (14 1/2 унций) нарезанных кубиками помидоров с чесноком
- 1 банка (14 1/2 унций) томатного соуса
- 1 стакан воды
- 1-2 столовые ложки порошка чили
- 1 1/2 чайных ложки сушеных листьев базилика или сушеных листьев орегано
- 1/4 чайной ложки перца



Приготовление

- В кастрюле с толстым дном или просто большой кастрюле готовьте говяжий фарш или индейку с луком на среднем огне, пока мясо не перестанет быть розовым, часто помешивая, чтобы разбить мясо на небольшие кусочки. Слейте жир, аккуратно удерживая мясо на сковороде.
- Добавьте фасоль, неочищенные помидоры, томатный соус, воду, порошок чили, базилик (или орегано) и перец в мясную смесь.
- Готовьте мясную смесь без крышки на среднем или сильном огне до кипения. Уменьшите огонь. Готовьте еще около 20 минут, периодически помешивая.
- Разлейте половником в 6 суповых тарелок.

