



Białe chili

Autor: najlepszewkuchni.pl

Czy wiesz, że najstarsze ślady pochodzenia papryki chili zostały odnalezione w Peru? Jest to jedna z pierwszych roślin uprawianych tam przez człowieka. Do Europy trafiła dopiero w XV wieku.

Spróbuj naszego obłędnego chili z fasolą i serem Jantar! Palce lizać.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Papryczki umyj, osusz i pokrój. Możesz usunąć z nich pestki. Cebule i czosnek posiekaj. Fasolę odsącz i opłucz.

Krok 2
Na patelni rozgrzej olej. Smaż kurczaka, aż do jej zarumienienia. Odlejtłuszcz.

Krok 3
W garnku o grubym dnie rozgrzej oliwę. Dodaj cebulę i czosnek. Smaż, aż cebula zmięknie.

Krok 4
Do garnka dodaj chili, kmin, oregano, bulion, wieprzowinę i fasolę. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na małym ogniu przez 20 minut.

Krok 5
Zdejmij z ognia, dodaj tarty ser i wymieszaj. Ser ma się rozpuścić. Smacznego!

Składniki:

- 450 g mięsa z kurczaka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 średnie cebule
- 5 ząbków czosnku
- 110 g zielonych chili
- 2 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 4 szklanki bulionu drobiowego
- 410 g białej fasoli
- 2 szklanki tartego sera Jantar