

Vegeteriánské chilli III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Česnek, rozetřený 1 stroužek
- Mletý kmín 1.5 lžička
- Chilli 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Středně velká cuketa na kousky 1 ks
- Passata 170 g
- Červené fazole 800 g
- Plechovka rajčat s česnekem 800 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve velkém hrnci rozpalte olej, přidejte cibuli a česnek a opékejte asi 4 minuty za stálého míchání. Vsypete kmín, chilli, sůl a pepř a 1 minutu opékejte. Poté přidejte kousky cukety a passatu a po dalších 3 minutách opékání fazole a rajčata. Přilijte 500 ml vody a přiveďte k varu. Snižte plamen a nechte probublávat asi 20 minut. Dochutěte solí a pepřem.