



Бобы с Острым Перецем

Acılı Barbunya



1 стакан бобов
1 стакан баариниы
1 репч.лук
1 долька чеснока
1 острый длинный красный перец
1 острый длинный зелёный перец
1/4 стакана раст.масла
1 чайн.ложка красного молот.перца
1 чайн.ложка соли
4-5 веточек петрушки
1 чайн.ложка томат.пасты

- # Лук мелко порезать и обжарить на раст.масле до золотистого цвета, добавить порезанную мелкими кусочками баарину.
- # Когда выпариться мясная жидкость, добавить порезанные красные, зелёные перецы и давленный чеснок.
- # Далее, томат.пасту, крас.молот.перец, соль и варёные бобы.
- # Поджарить 5 минут на среднем огне, долить 1 стакан горячей воды и готовить 10-15 минут.
- # Снять с огня, с верху посыпать мелко рубленную петрушку, закрыть крышкой.
- # Подавать горячим.

Это Мексиканское блюдо, настоящее название- Chili con Carne.