“Chilli con carne” sa salatom od avokada

Čili sa mesom

500 g mlevenog junećeg mesa
800 g paradajz pelata
150 g integralnog pirinča
400 g crvenog pasulja u konzervi
400 g kukuruza šećerca kuvanog iz konzerve
100 g kisele pavlake
2 glavice crnog luka
2 šargarepe
1 štap celera
2 crvene paprike
1 kašičica kumina
1 kašičica čili paprike u prahu
1 kašičica cimeta
½ veze svežeg korijandera
so, biber
suncokretovo ulje

Salata od avokada

2 zrela avokada
šareni čeri paradajz
1 manji krastavac
1 mala glavica crvenog luka
½ veze svežeg korijandera
1 limeta
30 ml mediteran ulja

Način pripreme

Chilli con carne: Crni luk i šargarepu očistiti. Zajedno sa celerom iseći na kockice i propržiti na zagrejanom ulju. Začiniti solju i biberom. Dodati mleveno meso i dinstati dok višak vode ne ispari. Dodati suve začine, iseckan beli luk i paradajz pelat. Kuvati 45 minuta na tihoj vatri. Pred kraj kuvanja dodati oceđeni crveni pasulj i kukuruz šećerac da se ne prekuvaju.
U međuvremenu skuvati integralni pirinač prema uputstvu na pakovanju. Jelo servirati s kuvanim pirinčem i kiselom pavlakom po želji

Salata od avokada: Avokado očistiti i iseći na kockice. Paradajz i krastavac oprati i iseći na kockice.
Crveni luk očistiti, prepoloviti i iseći na tanke listiće.
Sve sastojke spojiti u činiji. Začiniti sokom od limete, maslinovim uljem, krupnom morskom soli i svežim korijanderom.